

Note : 85/ 100 - Château de Saint Louand - Millésime - 2007

Red wine - Chinon A.O.C.

Deep colour. Predominant toast on the nose, excellent quality ripe fruit unfurls after swirling. Perceptible fat, melted character, fruit, yet the palate is dominated by quite obtrusive oak aromas. A stylistic exercise that lessens the sense of place.

Note : 88/ 100 - Château de Saint Louans - Millésime - 2008

Dry white wine - Chinon A.O.C.

Light yellow. Expressive, creamy nose, still displaying ageing features. Full mouthfeel with rich substance where ripe fruit plays a supporting role to vanilla. Fresh and harmonious across the palate. Serve with a fish-based dish in a few years' time.

Note : 91/ 100 - Château de la Grille - Millésime - 2005

Red wine - Chinon A.O.C.

Dark colour, purple-blue edge, young appearance. Nose of dark fruits, apparently quite concentrated. The palate offers up wonderful personality, ripe, well-integrated tannins and full-on aromatic expression. A very full, elegant, long-lasting wine.

Note : 88/ 100 - Domaine du Roncée - Clos des Marronniers - 2008

Red wine - Chinon A.O.C.

Deep colour, crimson highlights. Concentrated nose opening up to notes of dark fruits with mineral undercurrents. Full palate with savoury ripe, melted, well-integrated substance. A full Chinon, already deliciously drinkable. Serve with stuffed goose.

Note : 85/ 100 - Domaine du Roncée - Millésime - 2008

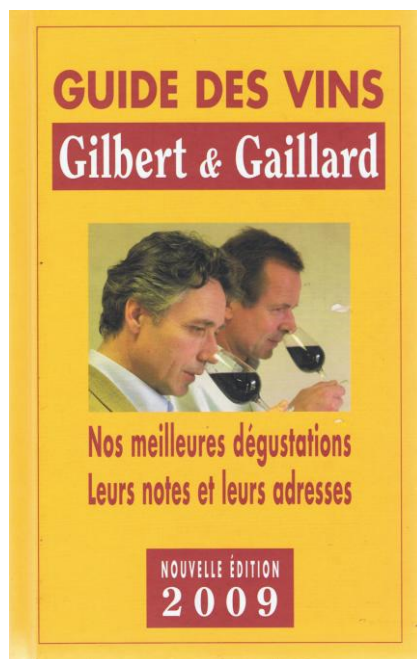
Red wine - Chinon A.O.C.

Deeply-coloured. Fruity nose complemented by floral and slightly spicy notes. Supple palate throughout, fairly full, polished substance. The slightly spicy character reappears on the finish. Drink now with white meat.

Note : 86/ 100 - Domaine de la Perrière - Vieilles Vignes - 2008

Red wine - Chinon A.O.C.

Beautiful deep purple-blue red. The nose is redolent of late-picked blackcurrant. The palate is polished, tightly-wound, with lovely freshness and silky tannins. A personalised effort, already deliciously drinkable and boasting good potential.



85/100 Domaine du Roncée

■ Millésime 2006 : Robe grenat soutenu. Nez de fruits rouges très mûrs sur un fond minéral. La bouche est souple, harmonieuse, ample et fruitée. Une cuvée croquante à apprécier dès maintenant sur son fruit. Prix Env. : 7,00 EUR

Où le trouver : A la propriété
Baudry-Dutour - Tél. : 02 47 93 44 99

85/100 Domaine de la Perrière

■ Millésime 2006 : Robe rouge vif. Nez typé sur le fruit, avec un arrière-plan minéral (tuffeau). Jolie bouche, fraîche, fruitée, aux tanins souples et fondus. Un chinon séduisant, aromatique, très accessible. Prix Env. : 6,00 EUR

Où le trouver : A la propriété
Baudry-Dutour - Tél. : 02 47 93 44 99

Chinon A.O.C. (suite) - Vallée de la Loire

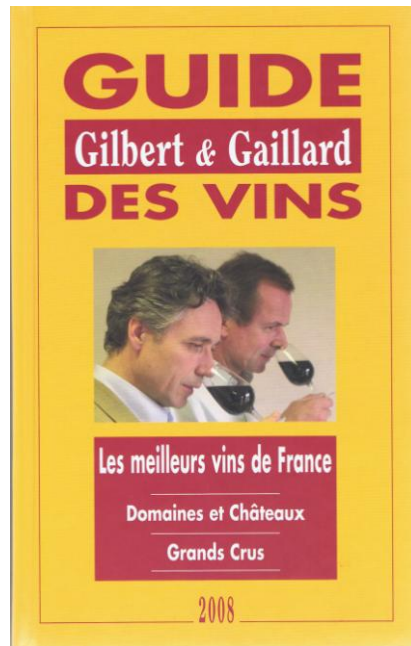
87/100 Domaine de la Perrière

■ Vieilles Vignes 2006 : Robe rouge vif assez soutenu. Nez de fruits noirs un peu sur la réserve. Bouche plaisante à la fois dense et presque aérienne. Les tanins veloutés enrobent le palais et la finale fruitée et épicée achève de convaincre. Prix Env. : 8,50 EUR

Où le trouver : A la propriété
Baudry-Dutour - Tél. : 02 47 93 44 99

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon



Chinon A.O.C.

89/100 **Domaine du Roncée**

■ Clos des Marronniers 2005 : Robe soutenue au reflet pourpre. Nez friand de petits fruits du jardin. En bouche le vin combine puissance, harmonie et soyeux. Le fruit joue le premier rôle, bien soutenu par un boisé plein de noblesse.
Prix Env. : 9,90 EUR

*Où le trouver : A la propriété
Baudry-Dutour - Tél. : 02 47 58 53 01*

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon