

# Domaine de la Perrière

## VIEILLES VIGNES

Christophe BAUDRY représente la 6<sup>ème</sup> génération de BAUDRY à posséder le Domaine de la Perrière.

A Cravant les Coteaux, principal village de l'appellation d'origine contrôlée CHINON, le vignoble du Domaine de la Perrière s'étend aujourd'hui sur 26 hectares. A distance raisonnable de la nappe profonde de la rivière, ces sols pauvres et drainants permettent au Cabernet Franc d'exprimer son plus beau fruit. Des vins de velours à boire jeune ou de moyenne garde.

Christophe BAUDRY a repris le domaine en 1990 avec pour objectif de toujours continuer à progresser vers des vins de qualité, frais et fruité, et de faire partager sa passion pour sa terre, les vignes et ses vins de CHINON. C'est l'objectif qu'il poursuit maintenant avec Jean-Martin DUTOUR avec qui il s'est associé en 2003.



<b>Millésime</b>	2015
<b>Superficie</b>	10 hectares
<b>Terroir</b>	Graves anciennes du bord de la Vienne.
<b>Cépage</b>	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
<b>Agées vignes</b>	Environ 45 ans
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Rendements</b>	35 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	Sélection des parcelles de vieilles vignes. Vendange manuelle respectueuse de l'intégrité des fruits. Grappes triées puis égrappées avant encuvage.
<b>Elevage</b>	100 % en barriques de chêne de 2 à 15 ans pendant 12 mois
<b>Alcool</b>	13 %
<b>T° de service</b>	15 °C
<b>Conservation</b>	2 à 5 ans
<b>Dégustation</b>	Robe profonde, nez complexe de fruits noirs soutenu par quelques notes épicées et boisées. La bouche est ronde, fraîche, les tanins fins et « bien élevés » portent une belle longueur.
<b>Mets-vin</b>	Plats en sauce, gibiers et fromages affinés.

**BAUDRY - DUTOUR**

Vignerons à Chinon