

rouge *Amarante*

BAUDRY-DUTOUR est né en 2003 de l'association de Christophe BAUDRY, propriétaire à Cravant les Coteaux du Domaine de la Perrière, fils et petit-fils de vigneron, homme du terroir porteur et garant de la tradition, et de Jean-Martin DUTOUR qui s'est installé Domaine du Roncée en 1993 après avoir obtenu les diplômes d'ingénieur agronome et d'œnologue.

L'Amarante, dont nous retrouvons l'une des variétés dans nos vignes, a deux caractéristiques particulières. Sa couleur rouge pourpre est proche de celle de nos chinons quand ils sont jeunes et plein de fruits. Mais aussi l'Amarante est symbole d'immortalité car elle ne fane pas, et nous rapproche des conseils de François RABELAIS « Beuvez toujours, ne meurez jamais ».

Nous exploitons quatre propriétés sur les terroirs de CHINON. « ROUGE Amarante » est élaborée à partir des raisins d'une sélection des parcelles de ces domaines, les plus adaptées à l'expression fruité de notre merveilleux cépage CABERNET FRANC. Un souci particulier est apporté à la vinification pour respecter le fruit : encuvage par gravité, maîtrise de l'oxygène, diminution drastique de l'emploi du soufre, élevage sur lie ...



Millésime	2016
Superficie	45 hectares
Terroir	Les quatre grands terroirs de l'appellation CHINON.
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Age des vignes	Environ 20 ans de moyenne
Taille	Guyot simple
Rendements	25 Hl/Ha cette année à cause du gel de printemps !
Vinification	Tri de la vendange sur souche, respect des raisins par un encuvage gravitaire, macération à froid, cuvaison courte, tout est mis en œuvre pour protéger le fruit des raisins sans se priver de leur richesse.
Elevage	100% en cuve inox
Alcool	12,5%
T° de service	14/16°C
Conservation	2 à 3 ans
Dégustation	Robe rouge grenat, nez gourmand de fruits rouges frais avec une pointe de réglisse, tendre et gouleyant.
Mets-vin	Volailles, viandes blanches, fromages de chèvre ou cuisine exotique.

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon