

Château de La Grille

Les origines du Château de La Grille remontent au XV^e et XVI^e siècle, il fut transformé et rénové au XIX^e siècle par le marquis Gustave de Cougny, historien célèbre et avocat à Chinon, qui développe le domaine en érigeant une chapelle et des dépendances. Le domaine s'étend alors sur une centaine d'hectares, répartis en terre à blé, bois, pâturages et quelques vignes. C'est à cette époque, que le vin de La Grille devient « la référence du chinonais pour sa qualité ».

1951, Albert GOSSET, issu d'une longue lignée de vignerons champenois, en fait l'acquisition. Il ne cesse d'agrandir et d'améliorer le vignoble et dessine le flacon emblématique du Château.

Depuis 2009, le Château de La Grille a lié sa destinée à celle de BAUDRY-DUTOUR, Vignerons à Chinon. Ils s'attachent à préserver ses traditions et son terroir. Ils entreprennent la rénovation des installations, du parc et du Château dans son style troubadour si particulier, et redonnent à la propriété son lustre d'antan.



Millésime	2016
Superficie	20 hectares
Terroir	Sable calcaire faiblement argileux sur roche mère de tuffeau
Cépage	Cabernet Franc aussi appelé « Breton »
Age des vignes	50 ans en moyenne
Taille	Guyot simple
Rendements	36 Hl/Ha
Vinification	Vendangés à la main, puis égrappés, les raisins tombent par gravité naturelle dans des cuves inox thermorégulées et équipées de pigeage mécanique pour une meilleure extraction de la couleur, des arômes et des tannins. Après plus de 2 semaines de macération, les vins sont séparés des marcs avant la fermentation malolactique.
Elevage	12 mois en barrique (50%) et en cuve (50%)
Alcool	13 %
T° de service	18 °C
Conservation	5 à 7 ans. A servir après quelques heures de décantation.
Dégustation	Robe grenat, brillante. Nez de fruits mûrs, de figue fraîche avec une pointe de vanille. L'attaque en bouche est ronde, complexe avec des notes épicées. Elle se tapisse de tanins fins et se poursuit par une jolie longueur.
Mets-vin	Sur les viandes rouges, rognons et gibier.

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon