

# *Cuvée Marie-Justine*

**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.

Cette cuvée, au nom des filles de Christophe, est élaborée à partir des raisins d'une sélection des parcelles de nos domaines les plus adaptées à la fraîcheur des vins rosés.



|                         |   |
|-------------------------|---|
| <b>Millésime</b>        | 2020  |
| <b>Terroir</b>          | Graves  |
| <b>Cépage</b>           | Cabernet Franc appelé aussi « Breton »  |
| <b>Taille</b>           | Guyot simple  |
| <b>Rendements</b>       | 30 Hl/Ha  |
| <b>Vinification</b>     | Pressurage direct.<br>Stabulation sur bourbes, fermentation à froid environ 3 semaines.                                   |
| <b>Elevage</b>          | 100% en cuve inox, sur lies.  |
| <b>Alcool</b>           | 12,5%   |
| <b>Sucres résiduels</b> | <1 g/L  |
| <b>T° de service</b>    | 10/12°C   |
| <b>Conservation</b>     | 2 à 3 ans   |
| <b>Dégustation</b>      | Couleur œil de gardon à rose, nez intense de fruits frais avec des notes de pêches et d'agrumes. Bouche douce et fruitée. |
| <b>Mets-vin</b>         | Vin pour se désaltérer au cœur de l'été, et idéal pour accompagner les plats épicés.                                      |

**BAUDRY - DUTOUR**

Vignerons à Chinon