

# Château de La Grille

Les origines du Château de La Grille remontent au XV<sup>e</sup> et XVI<sup>e</sup> siècle, il fut transformé et rénové au XIX<sup>e</sup> 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.



<b>Millésime</b>	2018
<b>Superficie</b>	20 hectares
<b>Terroir</b>	Sable calcaire faiblement argileux sur roche mère de tuffeau
<b>Cépage</b>	Cabernet Franc aussi appelé « Breton »
<b>Age des vignes</b>	50 ans en moyenne
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Rendements</b>	36 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	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.
<b>Elevage</b>	12 mois en barrique (50%) et en cuve (50%)
<b>Alcool</b>	14,5%
<b>T° de service</b>	18 °C
<b>Conservation</b>	5 à 7 ans. A servir après quelques heures de décantation.
<b>Dégustation</b>	Robe grenat, profonde. Des arômes de tabac, de sous-bois, de cuir et d'épices. La bouche s'ouvre par une attaque souple et offre un toucher velours avec des notes de fruits noirs compotés, de poivres et de grains de café. Un vin profond avec une belle persistance.
<b>Mets-vin</b>	A servir sur les gibiers et pièces de bœuf saignantes, daube, mignon de veau sauce café ou biche aux airelles.