

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 Coughy, 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 (14 générations, depuis 1584), en fait l'acquisition. Il ne cesse d'agrandir et d'améliorer une structure viti-vinicole de pointe. En 1995, le château et son domaine deviennent la propriété de Sylvie et Laurent Gosset qui améliorent encore la qualité et la présentation des vins.

Depuis début 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 ... et de toujours garantir des vins de grande qualité.



Terroir	Argilo-calcaire
Cépage	Cabernet Franc aussi appelé « Breton »
Age des vignes	40 ans en moyenne
Rendements	45 Hl/Ha
Certification	Le vignoble du CHATEAU DE LA GRILLE est certifié « HVE » (Haute Valeur Environnementale). C'est le plus haut niveau de certification environnemental, il est encadré par les pouvoirs public.
Vinification	Les raisins sont vendangés au petit matin pour conserver toute leur fraîcheur. Après une courte macération les grappes sont délicatement pressées et l'on ne retient pour cette cuvée que le plus limpide du jus. La fermentation en petit volume est lente et la température maîtrisée entre 15 et 18°C. Jusqu'à la mise en bouteille, tout est mis en œuvre pour conserver la fraîcheur de ce matin de début d'automne.
Elevage	Sur lies avec bâtonnage réguliers.
Alcool	12,5 %
Sucres résiduels	< 2 g/L
T° de service	10/12°C
Conservation	A boire maintenant
Dégustation	Vin subtil, idéal dès les beaux jours. Bouche équilibrée et généreuse aux arômes de fruits rouges fraîchement cueillis.
Mets-vin	A servir en terrasse avec une entrée ou un poisson.

BAUDRY & DUTOUR

VIN • CULTURE • VAL DE LOIRE