



En 2021, **BAUDRY & DUTOUR** prend la relève de la famille NAU sur les plus beaux terroirs de Bourgueil. Un défi relevé avec humilité, un véritable voyage !

Le nom de la parcelle « LES BRUNETIERES » provient de la couleur brune de l'argile. Ces aubuis recouvrent le calcaire du turonien moyen. Les argilo-calcaires, exposés plein sud pour obtenir la meilleure maturité, constituent la matrice idéale des grands vins de garde.



Millésime	2020
Superficie	3 hectares
Terroir	Coteau argilo calcaire orienté plein sud
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Age des vignes	Environ 40 ans
Taille	Guyot simple
Rendements	35 Hl/Ha
Vinification	Vendanges manuelles, vinification traditionnelle en cuves béton.
Elevage	100% en cuve béton
Alcool	14 %
T° de service	18°C
Conservation	5 à 20 ans
Dégustation	Robe grenat sombre et nez profond. Des notes de fruits rouges compotées, relevées d'une pointe cacao. Un vin structuré et ample avec une belle longueur.
Mets-vin	A déguster après quelques temps d'aération, avec une pièce de veau, un magret de canard ou du gibier à plumes.

BAUDRY & DUTOUR

VIN • CULTURE • VAL DE LOIRE