

LA CHAPINIÈRE



Christophe BAUDRY et Jean-Martin DUTOUR écrivent une nouvelle page de leur histoire en s'implantant au cœur de la Touraine. Leur exploration des terroirs dédiés au SAUVIGNON blanc les a naturellement menés dans le Val de Cher où l'expression de ce cépage est l'une des plus réputée.

Ils confient le vignoble à Justine, la fille de Christophe, qui revient dans sa région natale après avoir exploré les vignobles du monde. Elle met son savoir-faire acquis notamment en Nouvelle-Zélande, « l'autre pays du Sauvignon », pour révéler les subtilités de ce cépage, cultivé ici selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique, dans son terroir de prédilection.



Millésime	2022
Terroir	Sables sur argiles à silex
Cépage	Sauvignon Blanc
Age des vignes	25 ans en moyenne
Taille	Guyot simple
Culture	En conversion à l'agriculture biologique, HVE, viticulture de conservation
Rendements	50 Hl/Ha
Vinification	Les grappes cueillies à maturité sont pressées sans attendre. Débourageage sévère puis fermentation en cuve inox à basse température. Pas de fermentation malolactique.
Elevage	100% en cuve inox, sur lies
Alcool	13 %
Sucres résiduels	Inférieurs à 2 g/L
T° de service	10 / 12°C
Conservation	2 à 5 ans
Dégustation	Nez très expressif, typique du Sauvignon blanc, avec des arômes de fruits mûrs, agrumes, pomme verte et pêche et quelques notes florales. Bel équilibre en bouche.
Mets-vin	Ce vin blanc frais et aromatique accompagnera idéalement poissons, coquillages et crustacés, les ceviche et salades estivales, ou un plateau de fromages de chèvre.