



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.



<b>Millésime</b>	2020
<b>Superficie</b>	3 hectares
<b>Terroir</b>	Coteau argilo calcaire orienté plein sud
<b>Cépage</b>	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
<b>Age des vignes</b>	Environ 40 ans
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Rendements</b>	35 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	Vendanges manuelles, vinification traditionnelle en cuves béton.
<b>Elevage</b>	100% en cuve béton
<b>Alcool</b>	14 %
<b>T° de service</b>	18°C
<b>Conservation</b>	5 à 20 ans
<b>Dégustation</b>	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.
<b>Mets-vin</b>	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