

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 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.

En 2013, sous forme de clin d'œil à l'histoire du Château, Christophe et Jean-Martin proposent la première cuvée de vin effervescent élaborée selon la Méthode Traditionnelle. Un rosé « EXTRA BRUT » à déguster de l'apéritif au dessert.



Terroir	Argilo-calcaire
Cépage	100% Cabernet Franc
Age des vignes	20 ans en moyenne
Taille	Guyot simple
Rendements	50 Hl/Ha
Vinification	A partir de pressées délicates de raisins justes murs pour obtenir une couleur pâle et conserver la fraîcheur du fruit nécessaire aux bulles. Fermentation à froid inférieure à 15°C.
Elevage	Après tirage : plus de 18 mois sur lattes dans nos caves à une température constante de 12°C.
Alcool	12 %
Sucres résiduels	Extra Brut (moins de 5g /l)
T° de service	8°C
Conservation	A boire maintenant
Dégustation	De la fraîcheur, des agrumes, quelques petits fruits rouges et une pétillance festive.
Mets-vin	En général l'apéritif est le moment idéal pour ouvrir une bouteille de « Fines Bulles » entre amis. Toutefois la teneur très faible en sucre permet d'apporter cette jolie bouteille à table et de rafraîchir tout un déjeuner d'été.

BAUDRY & DUTOUR

VIN • CULTURE • VAL DE LOIRE