

# Amarante

**BAUDRY-DUTOUR** est né en 2003 de l'association de Christophe BAUDRY, propriétaire à Cravant les Coteaux du Domaine de la Perrière, fils et petit-fils de vigneron, homme du terroir porteur et garant de la tradition, et de Jean-Martin DUTOUR qui s'est installé Domaine du Roncée en 1993 après avoir obtenu les diplômes d'ingénieur agronome et d'œnologue.

L'Amarante est une petite plante dont nous retrouvons l'une des variétés dans nos vignes avec deux caractéristiques particulières. Sa couleur rouge pourpre fait écho à celle de nos chinons quand ils sont jeunes et pleins de fruits. Mais l'Amarante est aussi symbole d'immortalité car elle ne fane pas, et nous rapproche des conseils de François RABELAIS « Beuvez toujours, ne meurez jamais ».

Nous exploitons quatre propriétés sur les terroirs de CHINON. « ROUGE Amarante » est élaborée à partir des raisins d'une sélection des parcelles de ces domaines, les plus adaptées à l'expression fruitée de notre merveilleux cépage CABERNET FRANC. Un souci particulier est apporté à la vinification pour respecter le fruit : encuvage par gravité, maîtrise de l'oxygène, diminution drastique de l'emploi du soufre, élevage sur lie ...



<b>Millésime</b>	2022
<b>Superficie</b>	45 hectares
<b>Terroir</b>	Les différents terroirs de l'appellation CHINON : terrasses alluviales, plateaux d'argiles à silex et coteaux calcaires
<b>Cépage</b>	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
<b>Age des vignes</b>	Environ 20 ans de moyenne
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Vinification</b>	Tri de la vendange sur souche, respect des raisins par un encuvage gravitaire, tout est mis en œuvre pour protéger le fruit des raisins sans se priver de leur richesse.
<b>Elevage</b>	100% en cuve inox
<b>Alcool</b>	12,5 %
<b>T° de service</b>	14/16°C
<b>Conservation</b>	2 à 3 ans
<b>Dégustation</b>	Robe rouge grenat, nez gourmand de fruits rouges frais, arômes de fraise et framboise écrasées avec une pointe d'épices. Un vin tendre et gouleyant.
<b>Mets-vin</b>	À partager sur une planche de fromages ou à accorder avec une poulette de Racan rôti.

**BAUDRY & DUTOUR**

VIN • CULTURE • VAL DE LOIRE