

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 les mène dans le Val de Cher où ils (re) découvrent la culture du Côt, nom local d'un cépage rouge plus connu sous le nom de « Malbec ».

Sous le climat ligérien, ce cépage exprime ses arômes de violette et de cassis tout en fraîcheur, arrondi par l'assemblage avec le Cabernet Franc.



Millésime	2022
Terroir	Sables sur argiles à silex
Cépage	50% Côt, 50% Cabernet Franc
Age des vignes	25 ans en moyenne
Taille	Guyot simple
Culture	En conversion à l'agriculture biologique, HVE, viticulture de conservation
Rendements	40 HI/Ha
Vinification	Les grappes cueillies à pleine maturité sont encuvées par gravité. Suit une macération pré-fermentaire à froid et fermentation douce à température contrôlée avant élevage sur lies en cuve inox et mise en bouteille à la fin du Printemps.
Alcool	12.5 %
Sucres résiduels	Inférieurs à 2 g/L
T° de service	12-14°C
Conservation	2 à 5 ans
Dégustation	Nez gourmand de violette et de cassis. Les arômes de fruits et fleur se déploient sous le palais après une attaque souple, toute en rondeur. Un vin juteux et gouleyant.
Mets-vin	A adopter dès l'apéritif sur une planche de charcuterie, il accompagnera aussi bien un rougail saucisse, un magret de canard aux fruits rouges, un pavé de thon ou une salade sucrée salée.