

Cuvée Marie-Justine

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.

Cette cuvée, au nom des filles de Christophe, est élaborée à partir des raisins d'une sélection des parcelles de nos domaines les plus adaptées à la fraîcheur des vins rosés.



Terroir	Graves
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Taille	Guyot simple
Rendements	30 Hl/Ha
Vinification	Pressurage direct. Stabulation sur bourbes, fermentation à froid environ 3 semaines.
Elevage	100% en cuve inox, sur lies.
Alcool	12,5%
Sucres résiduels	<1 g/L
T° de service	10/12°C
Conservation	2 à 3 ans
Dégustation	Couleur œil de gardon à rose, nez intense de fruits frais avec des notes de pêches et d'agrumes. Bouche douce et fruitée.
Mets-vin	Vin pour se désaltérer au cœur de l'été, et idéal pour accompagner les plats épicés.