

Domaine de la Perrière

Christophe BAUDRY représente la 6^{ème} génération de BAUDRY à posséder le Domaine de la Perrière.

A Cravant les Coteaux, principal village de l'appellation d'origine contrôlée CHINON, le vignoble du Domaine de la Perrière s'étend aujourd'hui sur 30 hectares. A distance raisonnable de la nappe profonde de la rivière, ces sols pauvres et drainants permettent au Cabernet Franc de nous offrir ses plus beaux fruits.

Christophe BAUDRY a repris le domaine en 1990 avec pour objectif de toujours continuer à progresser et de faire partager sa passion pour sa terre, les vignes et ses vins de CHINON. C'est l'objectif qu'il poursuit maintenant avec Jean-Martin DUTOUR avec qui il s'est associé en 2003. Après 3 années de conversion, une nouvelle étape a été franchie en 2021 avec l'obtention du label « Agriculture Biologique ».



Superficie	2 hectares
Terroir	Graves anciennes du bord de la Vienne.
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Rendements	45 Hl/Ha
Certifications	« AB » et « HVE » Au-delà des labels et autres certifications, nos vignes sont cultivées selon les principes de la viticulture de conservation préservant un sol vivant, indispensable à l'équilibre délicat, intime, entre la vigne et son terroir.
Vinification	Pour conserver la fraîcheur du fruit, les raisins sont vendangés de nuit. Ce rosé est obtenu par pressée délicate des grappes. Seuls les premiers jus sont conservés. Une stabulation sur bourbes puis la fermentation à froid, lente, permettent de révéler l'intensité et la complexité aromatique.
Elevage	100% en cuve inox, sur lies fines
Alcool	12,5 %
T° de service	10 -12°C
Dégustation	Couleur rose pâle, nez intense de rhubarbe, de fruits frais avec des notes d'agrumes. Bouche fraîche et fruitée.
Mets-vin	Un vin pour se désaltérer au cœur de l'été, idéal pour accompagner les plats épicés.