

Le Petit Lieu-Dit

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.

Déjà leader de l'appellation CHINON, nous complétons notre gamme par un SAUVIGNON du VAL DE LOIRE.

Après plusieurs années de recherche du terroir idéal, nous avons planté en 2012, aux abords de notre appellation, à LIGRÉ au lieu-dit « Rouilly », une parcelle sur sol argilo calcaire orientée sud-est permettant d'exprimer tout le potentiel du SAUVIGNON, cépage dont l'expression ligérienne, tout en fraîcheur et en finesse, est reconnue dans le monde entier.

La qualité des premières récoltes conforte notre intuition : la découverte d'un véritable terroir.



Millésime	2022
Superficie	11 ha
Terroir	Argilo calcaire
Cépage	Sauvignon Blanc
Taille	Cordon
Vinification	Les raisins sont récoltés de nuit pour préserver leur potentiel aromatique. Rapidement pressé, le mout est travaillé sur bourbe puis vinifié à basse température.
Sucres résiduels	< 2 g/l
Alcool	12,5° C
Conservation	3 ans
Dégustation	Frais, le Petit Lieu-Dit développe des arômes d'agrumes et de litchis, complétés par des notes de fleurs blanches.
Mets-vin	Parfait à l'apéritif pour ouvrir l'appétit sans saturer le palais, il accompagnera idéalement poissons grillés et crustacés mais aussi les entrées comme les premières asperges à l'orée du printemps.