

3 Coteaux

BAUDRY & DUTOIR 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 DUTOIR qui s'est installé Domaine du Roncée en 1993 après avoir obtenu les diplômes d'ingénieur agronome et d'œnologue.

Cette cuvée est issue de l'assemblage des petites parcelles de Chenins Blancs provenant de 3 Coteaux : **Coteau des Chénaies** du Domaine de la Perrière, **Coteau des Chenanceaux** du Domaine du Roncée et **Coteau de l'Olive**, parcelle plantée en 2008 et récoltée pour la première fois en 2010.

On trouve sur l'ensemble de l'appellation de CHINON moins de 100 Ha de vignes destinées au CHINON Blanc. Les meilleurs terroirs sont les terroirs argilo-calcaires ou d'argiles à silex.



Millésime	2024
Superficie	3 ha 50
Terroir	Coteau argilo-calcaire
Cépage	Chenin Blanc appelé aussi « Pineau de la Loire »
Taille	Guyot simple
Rendements	50 Hl/Ha
Vinification	Les grappes cueillies à maturité sont pressées sans attendre. Débourage puis fermentation en cuve inox à basse température. Vinification sans sulfites. Pas de fermentation malolactique.
Elevage	100% en cuve inox, sur lies
Alcool	12 %
Sucres résiduels	Inférieurs à 1 g/L
T° de service	10 / 12°C
Conservation	2 à 3 ans
Dégustation	Robe or pâle. Nez d'agrumes, de pêche et de fruits exotiques. Bouche alliant tension minérale et une touche crémeuse (élevage sur lies).
Mets-vin	Servir en apéritif, sur une terrine de poissons, des crustacés ou un plateau de fromages.

BAUDRY & DUTOIR

VIN • CULTURE • VAL DE LOIRE