

# 3 Coteaux

**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 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.



<b>Millésime</b>	2025
<b>Superficie</b>	3 ha 50
<b>Terroir</b>	Coteau argilo-calcaire
<b>Cépage</b>	Chenin Blanc appelé aussi « Pineau de la Loire »
<b>Taille</b>	Guyot simple
<b>Rendements</b>	50 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	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.
<b>Elevage</b>	100% en cuve inox, sur lies
<b>Alcool</b>	12 %
<b>Sucres résiduels</b>	Inférieurs à 1 g/L
<b>T° de service</b>	10 / 12°C
<b>Conservation</b>	2 à 3 ans
<b>Dégustation</b>	Robe or pâle. Nez d'agrumes, de pêche et de fruits exotiques. Bouche alliant tension minérale et une touche crémeuse (élevage sur lies).
<b>Mets-vin</b>	Servir en apéritif, sur une terrine de poissons, des crustacés ou un plateau de fromages.

**BAUDRY & DUTOUR**

VIN • CULTURE • VAL DE LOIRE