

Amaranthe

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 vignerons, homme du terroir porteur et garant de la tradition, et de Jean-Martin DUTOUR qui s'est installé au Domaine du Roncée en 1993 après avoir obtenu ses diplômes d'ingénieur agronome et d'œnologue.

L'Amaranthe est une petite plante dont nous retrouvons l'une des variétés dans nos vignes avec deux caractéristiques particulières. Sa couleur rouge pourpre fait écho à celle de nos chinons quand ils sont jeunes et plein de fruits. D'autre part, l'Amaranthe est un symbole d'immortalité car elle ne fane pas, et résonne ainsi avec les conseils de François RABELAIS « Beuvez toujours, ne meurez jamais ».

Nous exploitons quatre propriétés sur les terroirs de CHINON. « ROUGE Amaranthe » est élaborée à partir des raisins d'une sélection des parcelles de ces domaines, les plus adaptées à l'expression fruitée de notre merveilleux cépage CABERNET FRANC. Un souci particulier est apporté à la vinification pour respecter le fruit : encuvage par gravité, maîtrise de l'oxygène, diminution drastique de l'emploi du soufre, élevage sur lies ...



Millésime	2024
Terroir	Les différents terroirs de l'appellation CHINON : terrasses alluviales, plateaux argileux et coteaux calcaires
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Age des vignes	Environ 25 ans en moyenne
Viticulture	Agriculture de conservation (fondée sur la régénération des sols), Haute Valeur Environnementale
Taille	Guyot simple
Vinification	Tri de la vendange sur souche, respect de l'intégrité des raisins par un encuvage gravitaire, tout est mis en œuvre pour exprimer toute la richesse et le fruité des arômes.
Elevage	100% en cuve inox
Alcool	12,5 %
T° de service	14/16°C
Conservation	2 à 3 ans
Dégustation	Robe rouge grenat. Nez séducteur, sur des arômes de cerise et fraise des bois. Bouche juteuse et gourmande, un bouquet de fruits rouges relevés d'une note poivrée.
Mets-vin	À déguster dès l'apéritif, avec bruschetta, charcuterie et dips. Il accompagnera parfaitement les salades estivales, ratatouille, brochettes au barbecues, légumes rôtis ou petits farcis.