LA CHAPINIÈRE

BAUDRY & DUTOUR écrit une nouvelle page de son histoire en s'implantant au cœur de la Touraine. Notre exploration des terroirs dédiés au SAUVIGNON blanc nous a naturellement menés dans le Val de Cher où l'expression de ce cépage est l'une des plus réputée.

Nous avons repris le vignoble de Florence VEILEX, poursuivi ses engagements environnementaux en adoptant le cahier des charges de l'Agriculture Biologique et complété les parcelles du Domaine avec des terroirs de la rive droite du Cher.

Entre la rive gauche orientée vers le Nord, aux argiles à silex profondes et la rive droite dont le coteau sud présente des sols sableux sur fond argileux, le SAUVIGNON s'épanouit avec intensité et complexité.

Millésime	2023
Terroir	Sables sur argiles à silex
Cépage	Sauvignon Blanc
Age des vignes	25 ans en moyenne
Taille	Guyot simple
Culture	Agriculture Biologique FR-BIO-09, HVE, viticulture régénératrice
Rendements	45 Hl/Ha
Vinification	Les grappes cueillies à maturité sont pressées sans attendre. Débourbage sévère puis fermentation en cuve inox à basse température. Pas de fermentation malolactique.
Elevage	100% en cuve inox, sur lies
Alcool	12,5 %
Sucres résiduels	Inférieurs à 2 g/L
T° de service	10 / 12°C
Conservation	2 à 5 ans
Dégustation	Nez très expressif, typique du Sauvignon blanc, avec des arômes de fruits mûrs, agrumes, pomme verte et pêche mêlés à quelques notes florales. Bel équilibre en bouche.
Mets-vin	Ce vin blanc frais et aromatique accompagnera idéalement les apéritifs estivaux, les plateaux de fruits de mers, rillettes de sardines, une tarte aux légumes ou un risotto aux petits pois.

90 pts Wine Enthusiast