



# LA CHAPINIÈRE

**Le vignoble de La Chapinière** est enraciné dans le Val de Cher, vallée des Rois et des Châteaux de la Loire. Chenonceaux, cadette des dénominations remarquables de l'AOC Touraine, se décline en blanc et rouge. Plus confidentiel, ce dernier met à l'honneur un cépage historique de la région : le Côt, connu ailleurs sous le nom de Malbec. Les vins, à l'image du Château éponyme, évoquent une harmonie entre cette nature sous influence du Cher et la culture faite de siècles d'histoire et d'architecture unique.

Nos vignes de **Touraine Chenonceaux** s'épanouissent sur les coteaux des rives du fleuve, cultivées selon le cahier des charges de l'agriculture biologique. Ce terroir précis se distingue par le potentiel et la structure des vins qui en proviennent ; l'alliance du Côt et du Cabernet Franc s'affine et s'affirme au cours du long élevage sur lies.



<b>Millésime</b>	2020
<b>Terroir</b>	Argiles à silex, sur les coteaux face au Cher
<b>Cépage</b>	Côt (70%), connu aussi sous le nom de Malbec, complété par du Cabernet Franc (30%)
<b>Age des vignes</b>	35 ans en moyenne
<b>Culture</b>	En conversion à l'agriculture biologique, HVE, viticulture de conservation
<b>Rendements</b>	40 Hl/Ha
<b>Vinification</b>	Les grappes cueillies à pleine maturité sont éraflées avant macération pré-fermentaire à froid. Fermentation en cuve thermorégulée.
<b>Elevage</b>	100% en cuve inox, sur lies fines, pendant 2 ans.
<b>Alcool</b>	13%
<b>Sucres résiduels</b>	Inférieurs à 2 g/L
<b>T° de service</b>	16-18°C. Il appréciera un carafage dans sa jeunesse.
<b>Conservation</b>	3 à 15 ans
<b>Dégustation</b>	Robe pourpre profonde aux reflets violines. Le nez fait la part belle aux baies noires ; la bouche est généreuse, alliant les notes de prune, de mûre, et de violette. Un vin ample et structuré avec une finale épicée.
<b>Mets-vin</b>	Pour un barbecue convivial, il escortera viandes grillées, merguez ou porcelet à la broche ; pour une évocation ensoleillée, servez-le avec une moussaka, un tian de légumes ou une chakchouka.

**BAUDRY & DUTOUR**

VIN • CULTURE • VAL DE LOIRE