

« l'ainsi fait »

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.

« Depuis quelques années, nous avons repensé l'ensemble de nos opérations de vinification : de la vigne à la cuve, de la cuve au pressoir, du moût au vin fini, et avons réussi, sans remettre en cause la qualité, à nous passer complètement du soufre pendant la vinification. Grâce à un élevage court et surveillé comme l'huile sur le feu, nous pouvons proposer une petite cuvée « **sans soufre ajouté** », embouteillée rapidement dans des conditions draconiennes et pour l'élaboration de laquelle nous n'avons jamais utilisé de soufre. Hermétiquement protégé par un bouchon en liège de qualité, le vin peut se reposer et se bonifier en cave. »

Avec ou sans soufre, la transformation du raisin en vin nécessite travail, attention, savoir-faire. Le vin est le produit humaniste par excellence, RABELAIS, l'enfant du pays de CHINON, ne s'y est pas trompé ...

La main du vigneron en photo sur l'étiquette rappelle cette évidence.



Millésime	2023
Terroir	Graves légèrement argileuses.
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Age des vignes	Environ 35 ans de moyenne
Taille	Guyot simple
Rendements	40 Hl/Ha
Vinification	Tri de la vendange sur souche, respect des raisins par un encuvage gravitaire, cuvaison courte ... et vinification sans aucun ajout de soufre.
Elevage	100% en cuve inox
Alcool	13 %
T° de service	14/16°C
Conservation	2 à 3 ans
Dégustation	Robe rouge profond, nez gourmand de fruits rouges, en bouche le fruit est puissant, relevé d'une touche d'épices et les tanins enrobés.
Mets-vin	Volailles, viandes blanches, fromages de chèvre ou cuisine exotique.

BAUDRY & DUTOUR

VIN • CULTURE • VAL DE LOIRE