

## « l'ainsi fait »

**BAUDRY & DUTOIR** 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 DUTOIR 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, nous pouvons proposer une petite cuvée **« sans soufre ajouté »**, embouteillée rapidement dans des conditions irréprochables 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.



|                       |                                                                                                                                                |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Millésime</b>      | 2024                                                                                                                                           |
| <b>Terroir</b>        | Graves légèrement argileuses.                                                                                                                  |
| <b>Cépage</b>         | Cabernet Franc appelé aussi « Breton »                                                                                                         |
| <b>Age des vignes</b> | Environ 35 ans de moyenne                                                                                                                      |
| <b>Taille</b>         | Guyot simple                                                                                                                                   |
| <b>Rendements</b>     | 40 Hl/Ha                                                                                                                                       |
| <b>Vinification</b>   | Tri de la vendange sur souche, respect des raisins par un encuvage gravitaire, cuvaison courte ... et vinification sans aucun ajout de soufre. |
| <b>Elevage</b>        | 100% en cuve inox                                                                                                                              |
| <b>Alcool</b>         | 12,5 %                                                                                                                                         |
| <b>T° de service</b>  | 14/16°C                                                                                                                                        |
| <b>Conservation</b>   | 2 à 5 ans                                                                                                                                      |
| <b>Dégustation</b>    | Robe rouge profond, nez gourmand de fruits rouges, en bouche le fruit est puissant, relevé d'une touche d'épices et les tanins enrobés.        |
| <b>Mets-vin</b>       | Volailles, viandes blanches, cochon de lait, fromages à pâte pressée ou cuisine exotique.                                                      |