

Le Petit Lieu-Dit

BAUDRY & DUTOUR est né en 2003 de l'association de Christophe BAUDRY, fils et petit-fils de vigneron qui reprenait le Domaine familial de Cravant-les-Côteaux, et de Jean-Martin DUTOUR, ingénieur agronome et œnologue installé au Domaine du Roncée depuis 1993.

Etablis et reconnus pour notre production en AOP CHINON, nous avons décidé de compléter nos cuvées jusqu'alors majoritairement rouges en cultivant du SAUVIGNON blanc du VAL DE LOIRE.

Après plusieurs années de recherche du terroir idéal, nous avons planté aux abords de notre appellation, à LIGRÉ au lieu-dit « Rouilly », une parcelle sur sol argilo calcaire orientée sud-est permettant d'exprimer tout le potentiel du SAUVIGNON blanc, cépage dont l'expression ligérienne, tout en fraîcheur et en finesse, est reconnue dans le monde entier.

La qualité des premières récoltes conforte notre intuition : la découverte d'un véritable terroir.



Appellation	IGP Val de Loire
Millésime	2024
Terroir	Cuvée parcellaire sur sol argilo calcaire
Cépage	100% Sauvignon Blanc
Viticulture	Agriculture Biologique (certification AB), HVE, Agriculture de conservation, taille Cordon
Vinification	Les raisins sont récoltés de nuit pour préserver leur potentiel aromatique. Rapidement pressé, le mout est travaillé sur bourbe puis vinifié à basse température.
Sucres résiduels	< 1 g/l
T° de service	10°-12°C
Service	Se boit jeune pour apprécier l'éclat du fruit frais – dans les 3 ans.
Dégustation	Frais, sec et vif, le Petit Lieu-Dit développe des arômes d'agrumes et de litchis, complétés par des notes de fleurs blanches.
Mets-vin	Parfait à l'apéritif pour ouvrir l'appétit sans saturer le palais, il accompagnera idéalement une assiette d'huitres, une poêlée de coques ou de couteaux de mer mais aussi les entrées mettant à l'honneur le végétal comme les premières asperges à l'orée du printemps ou les quiches.