



En 2021, **BAUDRY & DUTOIR** prend la relève de la famille NAU sur les plus beaux terroirs de Bourgueil. Un défi relevé avec humilité, un véritable voyage !

Rive droite de la Loire, sur le coteau du vignoble de Bourgueil, le lieu-dit « LES BLOTTIERES » évoque la couleur blonde du calcaire du turonien, et ce terroir chaud et protégé qui favorise la maturité du Cabernet Franc.



Millésime	2023
Superficie	1,75 Ha
Terroir	Coteau argilo calcaire orienté plein sud, argiles blondes
Cépage	Cabernet Franc appelé aussi « Breton »
Age des vignes	Environ 40 ans
Taille	Guyot simple
Vinification	Encuvage par gravité, macération pré-fermentaire à froid, vinification traditionnelle en cuve béton.
Elevage	100% en cuve béton pendant 1 an
T° de service	18°C
Conservation	5 à 20 ans
Dégustation	Cuvée parcellaire aux arômes de fruits rouges intenses et aux tanins soyeux. Un cabernet franc qui se dévoilera pleinement après quelques années de garde.
Mets-vin	L'intensité fruitée et la structure tannique de ce vin se marieront à merveille avec des viandes grillées, des plats mijotés et confits mais aussi avec des fromages à pâte dure affinés.