

Château de La Grille

Les origines du Château de La Grille remontent au XV^e et XVI^e siècle, il fut transformé et rénové au XIX^e siècle par le marquis Gustave de Cougny, historien célèbre et avocat à Chinon, qui développe le domaine en érigeant une chapelle et des dépendances. Le domaine s'étend alors sur une centaine d'hectares, répartis en terre à blé, bois, pâturages et quelques vignes. C'est à cette époque, que le vin de La Grille devient « la référence du chinonais pour sa qualité ».

1951, Albert GOSSET, issu d'une longue lignée de vignerons champenois, en fait l'acquisition. Il ne cesse d'agrandir et d'améliorer le vignoble et dessine le flacon emblématique du Château.

Depuis 2009, le Château de La Grille a lié sa destinée à celle de BAUDRY & DUTOIR. Ils s'attachent à préserver ses traditions et son terroir. Ils entreprennent la rénovation des installations, du parc et du Château dans son style troubadour si particulier, et redonnent à la propriété son lustre d'antan.



Millésime	2021
Superficie	20 hectares
Terroir	Sol argilo calcaire sur roche mère de tuffeau
Cépage	Cabernet Franc aussi appelé « Breton »
Age des vignes	Sélection de vieilles vignes de plus de 50 ans
Taille	Guyot simple
Vinification	Vendangés à la main, puis égrappés, les raisins tombent par gravité naturelle dans des cuves inox thermorégulées. Après plus de 3 semaines de macération, les vins sont séparés des marcs avant la fermentation malolactique.
Elevage	12 mois en fûts de 2 à 10 ans (50%) et en cuve (50%)
Alcool	13 %
T° de service	18 °C
Conservation	5 à 10 ans. A servir après quelques heures d'aération en carafe.
Dégustation	Robe grenat sombre. Un nez profond, entre fruits rouges, épices et cuir. La bouche se distingue par son équilibre et sa puissance. Les arômes de baies noires, fruits confits et cannelle s'entremêlent sur une élégante trame tannique qui confère au vin une longueur aromatique remarquable.
Mets-vin	A servir sur les viandes rouges maturées, idéal avec un magret de canard ou du gibier... Il accompagnera aussi parfaitement les plats mijotés de tradition française : bœuf bourguignon, cassoulet ou gigot de sept heures – ou d'ailleurs : tajine aux pruneaux, couscous ou carbonnade.