

LE VIGNOBLE

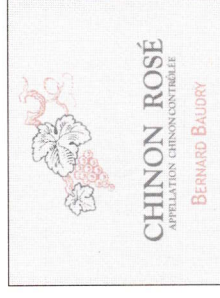
- ◆ Exploitation familiale depuis plusieurs générations.
- ◆ Situé sur les communes de Cravant-les-Côteaux et de Chinon.
- ◆ Vignerons : Bernard et Matthieu BAUDRY
- ◆ Superficie exploitée : 30 hectares
- ◆ Grande diversité de terroirs : graviers, calcaires sableux et argilo-calcaire
- ◆ Cépage rouge : Cabernet Franc
- ◆ Cépage blanc : Chenin
- ◆ Vignoble conduit en culture biologique.
- ◆ Vendanges manuelles



LES CUVÉES

LE ROSÉ

Il est obtenu par un « pressurage direct » de nos raisins de Cabernet Franc. C'est un vin sec de type tendre qui convient à la cuisine d'été ou aux poissons. Disponible à partir du printemps et à consommer dans sa jeunesse.



LES GRANGES

Parcelle située sur les terrasses de graviers sableux de Cravant. Le vin est élevé 7 à 12 mois en cuves. C'est un vin fruité, souple et gourmand que l'on apprécie dans sa jeunesse.



LE DOMAINE

Cuvée qui marie 80 % de plateaux calcaires de la commune de Chinon et 20 % de graviers sableux de Cravant. Le vin est élevé 12 mois en cuves. C'est un chinon structuré avec une jolie expression de fruits frais et des notes minérales légèrement crayeuses.



LES GRÉZEUX

Parcelle située sur les terrasses de graviers argilo-siliceux de Cravant. Elevage en barriques pendant 12 mois. Cette vieille vigne plantée en 1945 donne un vin élégant avec une matière dense mais toujours soyeuse. Potentiel de garde de 10 ans, voire plus dans les grands millésimes.

