





















BAUDRY-DUTOUR

33,00\$

* Prix de détail suggéré

Château de La Grille Chinon 2017

	Code produit	11440175
	Prix licencié	28.54\$
	Conditionnement	6x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Vallée de la Loire
	Sous-région	Touraine
	Appellation	Chinon
	Qualité	Ne s'applique pas
	Cépage(s)	Cabernet Franc 100 %
	Pourcentage d'alcool	13%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,4
	Fermeture	Liège
	Durée de vieillissement	12 mois en barrique (50%) et en cuve (50%)
	À boire	À boire après quelques heures de décantation

INFORMATION SUR LE DOMAINE

L'âme de BAUDRY-DUTOUR, ce sont les racines familiales de Christophe BAUDRY, propriétaire à Cravant-les-Côteaux du Domaine de la Perrière, fils et petit-fils de vigneron, homme du terroir porteur et garant de la tradition, et les débuts de Jean-Martin DUTOUR installé au Domaine du Roncée depuis 1993 après avoir obtenu les diplômes d'ingénieur agronome et d'œnologue.

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe grenat, brillante. Nez de fruits mûrs, de figue fraîche avec une pointe de vanille. L'attaque en bouche est ronde et complexe avec des notes épicées. Elle se tapisse de tanins fins et se poursuit par une jolie longueur.

Accord mets et vin:

Excellent avec le bœuf braisé et garniture aux champignons, le boudin aux pommes et le canard à l'orange.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vendangés à la main mi octobre, égrappés, les raisins tombent par gravité naturelle dans des cuves inox

Sélections Oeno
4 Place du Commerce, Suite 550
Verdun, QC H3E 1J4
(514) 769-1990

SELECTIONS
ôENô

thermorégulées et équipées de pigeage mécanique pour une meilleure extraction de la couleur, des arômes et des tannins. Après plus de 2 semaines de macération, les vins sont séparés des marcs avant la fermentation malolactique.

BAUDRY - DUTOUR

Vignerons à Chinon

VAL DE LOIRE

