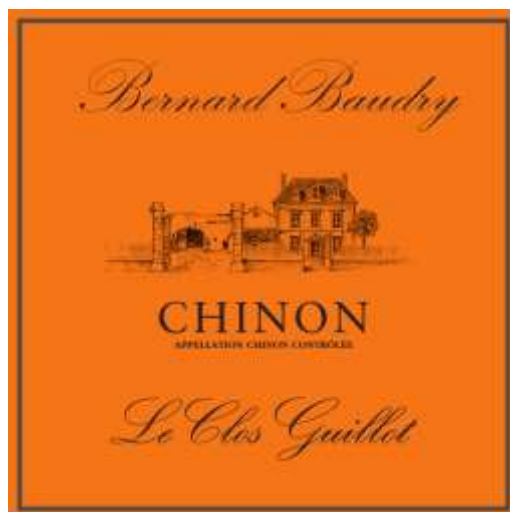


Domaine: Bernard Baudry
Nom du vin: Le Clos Guillot
Millésime: 2024
Appellation: Chinon
Région géographique: Loire
Type de vin: Rouge
Contenant: L 0.75
Cépage: 100% Cabernet Franc
% Alc/Vol: 12.0



Teneur en soufre: 2g/hl de SO2 à la mise en bouteille

Âge des vignes: Plantées de 1993 à 2000

Sols: Coteau calcaire de pente sud, sud- est, fortement argileux en haut, composé de tuffeau jaune en bas de parcelle

Météo annuelle: 2024 a été un millésime très particulier, pluvieux au printemps, pluvieux en été, pluvieux en automne et pluvieux aux vendanges. C'était une année très compliquée

A la vigne: Ce vin est issu de 3 parcelles

Vinification: Vendange manuelle. Fermentation de 15 jours en cuves en bois ou ciment. Élevage de 12 mois en barriques de 2 à 5 vins, puis de 9 mois en cuves ciment non revêtu. Mise en bouteille en septembre. Non filtré

Mon ressenti: Le Clos Guillot est un vin raffiné. Ses arômes de griottes et de fruits noirs le font parfois « pinoter » certaines années. Le vin est d'une belle longueur et reste très frais en bouche. Il s'épanouit à partir de 2 ans en bouteille et peut vieillir 10 à 15 ans

Accords: Fera merveille sur un caré d'agneau, une viande rouge ou simplement un Super apéro

Remarques: Le Clos Guillot va vous régaler sur une grillade d'agneau, des brochettes et un carré d'agneau