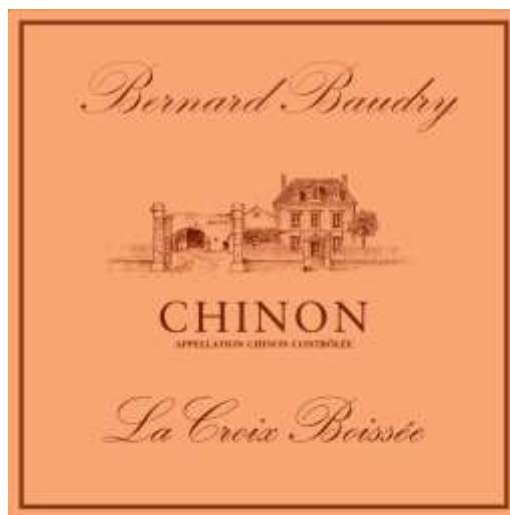


Domaine: Bernard Baudry
Nom du vin: La Croix Boissée
Millésime: 2021
Appellation: Chinon
Région géographique: Loire
Type de vin: Rouge
Contenant: L 0.75
Cépage: 100% Cabernet Franc
% Alc/Vol: 12.0



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

Âge des vignes: Parcelles de vignes âgées de 15 à 40 ans

Sols: Coteau composé d'argiles sableuses sur du calcaire ou "tuffeau blanc". La pente orientée plein sud favorise l'ensoleillement des raisins

Météo annuelle: 2022 est un millésime solaire chaud et sec

A la vigne: Ce vin est composé de plusieurs petites parcelles

Vinification: Vendange manuelle. Fermentation de 20 jours en cuves ciment. Élevage de 24 mois en barriques (1 à 3 ans) puis 9 mois en cuve béton. Mise en bouteille en Septembre. Non filtré.

Mon ressenti: Au nez, ce flacon délivre des arômes élégants de fruits noirs délicatement boisés. En bouche, la structure est équilibrée et complexe, révélant des tanins à la fois fermes et « crayeux ». La dégustation s'achève sur une finale persistante, portée par une grande profondeur aromatique de fruits très mûrs

Accords: Fera merveille sur une viande rouge, un ragoût, une viande mijotée ou un gigot d'agneau

Remarques: Je qualifie La Croix Boissée comme un GRAND vin de gastronomie à boire maintenant sur le fruit, mais se bonifiera au fil du temps