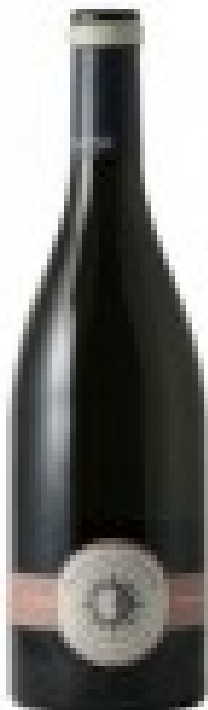


Domaine François Chidaine Vin de France "Baudoin" blanc sec 2017



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2017

Appellation: Vin de France (Loire)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Baudoin

RVF: 18/20

Bettane + Desseauve: 17.5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE F. CHIDAINE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Baudoin blanc sec 2017 signé François Chidaine :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) :18/20. *Après une récolte presque entièrement décimées par un gel terrible en 2016, nous retrouvons la gamme de François Chidaine en pleine forme en 2017. Le caractère solaire du millésime a été dompté avec brio dans ces blancs marqués par une magnifique et rare limpidité minérale, qui expriment néanmoins la touche exotique du chenin si caractéristique de ce domaine. Plus les notes montent, plus la sève calcaire du tuffeau ligérien s'affirme avec insistance. Ces vins à la richesse aromatique et au gras majestueux s'ouvrent tranquillement ; ils nécessitent encore 2 à 4 ans de bouteille pour s'épanouir pleinement.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 17,5/20. *Sur la rive vouvrionne, nous aurons un*

faible pour le clos Baudoin tout en puissance aromatique. Fourchette d'apogée : 2019-2055.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Culture de la vigne : Le vignoble est conduit en biodynamie. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé. Les sols sont labourés. Des plantes mellifères et nématicides sont semées dans les rangs. Les préparations utilisées proviennent uniquement de matières végétales, animales et minérales transformées.

Sols : Le sol est composé d'argiles profondes et de craie blanche, uniquement de nature argilo-calcaire. Le sous-sol est constitué de Tuffeau, roche calcaire tendre et blanche à travers laquelle les racines se créent un passage.

Cépage : chenin blanc.

Vendanges : manuelles avec tris successifs.

Age des vignes : 40 ans.

Vinification : Après un pressurage, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids, pièces de bois de 600 litres de capacité. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée. L'élevage est réalisé sur lies fines, toujours dans les demi-muids (durée totale : 11 mois).

Accords mets et vins : Apéritifs, poissons grillés, crustacés, fromage de chèvre.

Potentiel de garde : 10 à 15 ans.

Description brève du produit :

18/20 RVF. Illustre clos situé sur l'Appellation Vouvray. Il ne bénéficie plus de l'appellation suite à une sombre histoire administrative très française. Qu'importe, les vignes n'ont pas bougé et le vin n'a jamais été aussi bon !