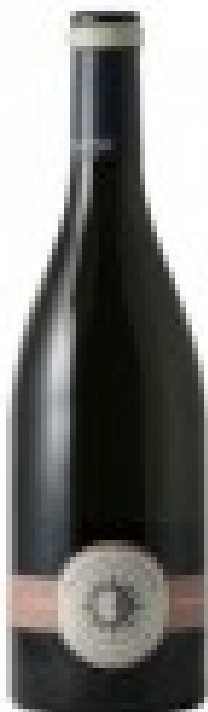


Domaine François Chidaine Vin de France "Baudoin" blanc sec 2018



Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): François CHIDAINE

Millésime: 2018

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: 95/100

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

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

Baudoin blanc sec 2018 signé François Chidaine :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 95/100. *Impressionne par son ampleur radieuse : sa persistance saline cisèle le vin avec un éclat très appréciable dans ce millésime solaire. Ses subtilités se révéleront dans les prochaines décennies.*

La Revue du Vin de France n°644 (oct. 2020) : **17,5/20**. *Vinifié dans la cave de François Chidaine à Montlouis, le célèbre Clos Baudoin de Vouvray y perd son appellation. Ce chenin n'en est pas moins radieux, avec une persistance saline qui le cisèle d'un très bel éclat dans ce millésime solaire. Ses subtilités se révéleront dans les prochaines décennies.*

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 :

95/100 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 ! gel + mildiou en 2018 = bouteilles rares.