

Domaine Bernard Baudry Chinon "La Croix Boissée" rouge 2018



Prix du produit :

117,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Famille BAUDRY (Chinon)

Millésime: 2018

Appellation: Chinon

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: La Croix Boissée

RVF: 96/100

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BAUDRY
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Bernard Baudry Chinon "La Croix Boissée" rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021) : **96/100**. *Terminons avec le radieux La Croix Boissée 2018, un panache frais extraordinaire, d'une mâche admirable en bouche. Les aspérités du millésime sont magnifiées. Un profondeur sensationnelle. Bienvenue dans l'éden du cabernet franc.*

Robert Parker's Wine Advocate (Stephan Reinhardt, août 2021) : 93/100. *The 2018 Chinon La Croix Boissée displays a deep, intense and elegant bouquet of dark fruits intertwined with black tea aromas. Silky, crystalline and elegant on the palate, this is a full-bodied, fresh and refined Chinon that is slightly leathery toward the finish, which is long, intense and vivacious and has lingering salinity. The tannins are fine, elegant and well integrated yet still palatable. The 2018*

*might have some volatile acidity, but this makes it a true classic of the appellation and an authentic Baudry. Great aging capacity. Tasted in June 2021. **Drink date 2025-2045.***

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (novembre 2020): 96/100. *Sur son coteau de calcaire blanc, la Croix Boissée pousse plus loin les niveaux de puissance et de structure, soufflée par une irrésistible fraîcheur.*

Fiche technique rédigée par le Domaine :

Sols : Argilo - calcaire sur les coteaux modelés par une forte érosion. La pente orientée " plein sud " favorise l'ensoleillement des raisins.

Cépages : Cabernet franc.

Vignes : Petite parcelle de vignes âgées de 5 à 40 ans.

Vinification/Elevage : Vendange manuelle. Fermentation en cuves bois avec des pigeages réguliers. Cuvaison de 20 à 30 jours. Elevage en barriques (1 à 3 ans) pour une durée de 12 à 14 mois. Mise en bouteille en début d'année.

Caractère : Sur ce sol très calcaire, le vin délivre une puissante matière marquée par des tanins fermes et " crayeux". De la complexité, du gras, des fruits très mûrs, ce Chinon s'exprimera pleinement après quelques années de garde.

Description brève du produit :

La grande cuvée de garde de Bernard Baudry. 96/100 RVF!