



Baudoin 2023

Vin de France

FRANÇOIS CHIDAINE

CÉPAGE : 100% Chenin Blanc

SOLS : Argilo-calcaire (argiles peu profondes et craies)

PARCELLE : mono-terroir sur Vouvray

VIGNES : 17 ans

VENDANGES : manuelles avec tris successifs

SUCRES RÉSIDUELS : 1,4 g/L

ACIDITÉ TOTALE : 2,68 g/L

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 % vol

MISE EN BOUTEILLE : Août 2024

POTENTIEL DE GARDE : 10 à 15 ans minimum

MODE DE CULTURE : Le vignoble est conduit en Biodynamie et en agriculture de conservation des sols. Aucun produit phytosanitaire chimique n'est utilisé dans les vignes.

VINIFICATION : Pressurage en pressoir pneumatique, la fermentation alcoolique est réalisée par les levures indigènes dans des demi-muids de 620 L. Elle peut durer jusqu'à six mois. La fermentation malolactique n'est pas recherchée.

ÉLEVAGE : L'élevage est réalisé sur lies totales, toujours dans les demi-muids pendant 6 à 8 mois.

DÉGUSTATION : Robe limpide et brillante. Nez très expressif aux notes florales (fleurs blanches et mimosa) et fruitées avec une très fine touche de miel d'acacia. La bouche révèle une puissance aromatique avec une belle matière et une finale tout en équilibre.



ACCORDS METS ET VINS :

Cabillaud, sole, homard, bar,
fromages de chèvre affinés.
Servir à 11-12°C