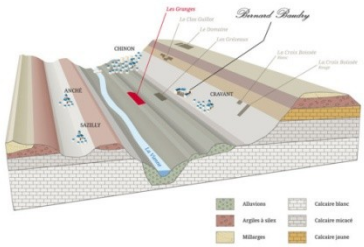
Bernard Baudry "Le Granges"



Efter avslutade vinstudier i Beaune 1975 återvände Bernard Baudry till Loire och Chinon och köpte sig 2ha vinmark som var starten till vad idag är en av dom mest prestigefyllda producenterna i Chinon. Bernard Baudry är utan frågan en av Chinons mest excellenta producenter. År efter år produceras ypperliga viner som har respekt över hela världen. Idag ägs 25ha och med flera olika vingårdslägen och terroir. Sand, kalksten och lera gör att varje vin har unik smak och är ursprungstypiska med driven känsla av terroir. Sonen Matthieu anslöt år 2000 efter studier i Bordeaux och lärlingstjänster över hela världen. Ekologisk vinmakning med minimalt arbete i källaren är mottot!

***Denomination of Origin**: Chinon AOP*

***Druvor**: 100 % Cabernet Franc*

***Ålder på vinrankor:** ca 30 år*

***Lagring:** Cementtankar*

***Skördeuttag:** ca 40hl/ha*

***Vinmaking:** Vinrakorna växer på grus och sand på en 9 ha stor plott. Efter handskörd sker avstjälkning och varsam pressning via gravitation. Jäsning sker naturligt under 14 dagar i cementkar. Vinet lagras 7-10 månader i cementkar. Vinet buteljeras ofiltrerat påföljande vår eller höst.*

***Karaktär:** Lättsamt inbjudande rödsprängd färg som skimrar i kanterna i glaset. Doften förför och är fylld med körsbär, paprika och slånbär. Direkt i gommen får man ännu ett bevis på Baudy's storhet. Vinet är silkeslent, mineraliskt och fullmatad med ovanstående frukt.*

***Serverings temperatur:** 16º- 18º Celsius*

***Dekantering:** Vinet kan serveras direkt efter öppning men vinner på 30 min i karaff.*

***Matrekommendation**: Ankbröst grillat medium-rare, blomkålspuré och morötter rostade i ugn med citron och örter.*

Tel: 0723-982267 Email: hakan@aminea.se