



ACQUISTATO IL .....

"Le Domaine" Chinon Rouge 2024

2024

## eleganza francese, carattere senza eccessi



Il Chinon Rouge "Le Domaine" di Domaine Bernard Baudry è un Cabernet Franc che interpreta la Loira con equilibrio e personalità. Nasce nella denominazione Chinon AOC, su suoli che valorizzano finezza e profondità. È un rosso che non punta sulla potenza, ma sulla precisione. Profuma di ciliegia, piccoli frutti rossi e leggere note speziate. Al sorso è dinamico, con tannini fini e ben integrati. L'acidità dà ritmo e rende la beva scorrevole. È strutturato quanto basta, senza eccessi. Perfetto per chi ama rossi eleganti, non sovraestratti. Funziona a tavola con carni bianche, funghi e piatti saporiti ma equilibrati. Ha autenticità territoriale e stile contemporaneo. È il classico vino che cresce nel calice. Un Cabernet Franc adulto, coerente, pensato per chi cerca sostanza e identità.

Domaine Bernard Baudry è una delle realtà più autorevoli della Loira, con sede a Cravant-les-Côteaux, nel cuore della denominazione Chinon AOC. Fondata negli anni '70, la cantina ha costruito la propria reputazione su una visione chiara: interpretare il terroir con rigore, precisione e rispetto assoluto della vigna. Il lavoro parte dal suolo, con una gestione attenta e sostenibile dei vigneti, per valorizzare ogni parcella nella sua unicità. La filosofia produttiva privilegia interventi misurati e vinificazioni essenziali, capaci di restituire vini autentici e longevi. Cabernet Franc e Chenin Blanc trovano qui un'espressione pura, verticale e profondamente territoriale. Ogni etichetta è il risultato di equilibrio tra tradizione e approccio contemporaneo, con uno stile riconoscibile per finezza e profondità. Domaine Bernard Baudry rappresenta oggi un punto di riferimento per chi cerca vini della Loira di alto profilo, capaci di coniugare identità, eleganza e visione moderna.

### La Vigna

**Terreno** 20% pianura ghiaiosa, 80% altipiani  
sabbiosi-calcarei

**Esposizione**  
**Allevamento**  
**Densità imp.**

### Il Vino

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Loire

**Uve** cabernet franc 100%

**Gradazione** 13.5% vol

**Temp. Servizio** 16 gradi

**Quando Berlo** entro 5 anni

**Abbinamento** Menù di pesce

**Vinificazione** L'età media delle viti è di 30-35 anni. Vendemmia manuale. Fermentazione per 15 giorni in vasche di acciaio inox. Affinamento per 15 mesi in vasche di cemento non rivestite. Imbottigliamento in autunno. Non filtrato.

**Sensazioni** Alla vista si presenta con un colore rosso rubino intenso, mentre al naso offre un bouquet aromatico ricco di note di frutti rossi come la ciliegia e il ribes, arricchito da sfumature di pepe verde e un leggero tocco di terra umida, tipico del Cabernet Franc su terreno argilloso. In bocca mostra una struttura robusta ma bilanciata, con tannini morbidi che contribuiscono a una lunga persistenza. Gli aromi di frutta si mescolano a delicati sentori di erbe e minerali, che conferiscono al vino un'eleganza raffinata.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821