

En 2021, **BAUDRY & DUTOUR** prend la relève de la famille NAU sur les plus beaux terroirs de Bourgueil. Un défi relevé avec humilité, un véritable voyage !

Rive droite de la Loire, sur le coteau du vignoble de Bourgueil, le lieu-dit « LES BLOTTIERES » évoque la couleur blonde du calcaire du turonien, et ce terroir chaud et protégé qui favorise la maturité du Cabernet Franc.



Millésime 2022

Superficie 1,75 Ha

Terroir Coteau argilo calcaire orienté plein sud

Cépage Cabernet Franc appelé aussi « Breton »

Age des vignes Environ 40 ans

Taille Guyot simple

Vinification Vinification par gravité, macération pré-fermentaire à

froid.

Elevage 100% en cuve béton pendant 1 an

Alcool 14%

T° de service 18°C

Conservation 5 à 20 ans

Dégustation Cuvée parcellaire aux arômes de fruits rouges

intenses et aux tanins soyeux. Un cabernet franc qui se dévoilera pleinement après quelques années de

garde.

Mets-vin L'intensité fruitée et la structure tannique de ce vin se

marieront à merveille avec des viandes grillées, des plats mijotés et confits mais aussi avec des fromages affinés.