



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE BAUDRY, LA CROIX BOISSÉE, CHINON

<u>Producent :</u>	Bernard Baudry
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Chinon
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Cabernet franc

Beschrijving:

Chinon is een appellatie uit de Loire, tussen Saumur en Tours. De rode wijnen worden allen gemaakt van cabernet franc, een miskende druif die ook in St-Emilion het goede weer maakt. Er worden eveneens witte en rosé wijnen geproduceerd maar slechts in kleine hoeveelheden. Het domein Baudry is een topper in de streek. De wijngaarden worden met veel zorg bewerkt, de druiven met de hand geplukt en in de chais wordt steeds gestreefd naar evenwichtige wijnen. Bovendien werkt de wijnmaker volledig biologisch. Deze La Croix Boissée is de topwijn van het huis. Een stevige mondstructuur maakt de wijn in zijn jeugd weinig toegankelijk. Pas na enkele jaren kelderripping zal de wijn zich ten volle prijsgeven. Niettemin blijft de stijl van het huis behouden : elegantie en fruit boven de houtripping. www.bernardbaudry.com

Wijn & Gerecht:

Deze wijn serveer je aan 17°-18° bij een parelhoen met een rode wijnsaus of een châteaubriand op de grill. In het wildseizoen kan je de wijn combineren met wilde eend.

Bewaartijd:

6 - 7 jaar



Ardooisesteenweg 282
8800 Roeselare
Tel.: 051/74 72 89
www.vinotheek.be

DOMAINE BAUDRY, LA CROIX BOISSÉE, CHINON

<u>Producent :</u>	Bernard Baudry
<u>Werelddeel:</u>	Europa
<u>Land:</u>	Frankrijk
<u>Appellatie:</u>	Chinon
<u>Type wijn:</u>	Rode wijn
<u>Alcoholgehalte:</u>	12,5%
<u>Inhoud:</u>	75cl
<u>Druivenras(sen):</u>	Cabernet franc

Beschrijving:

Chinon is een appellatie uit de Loire, tussen Saumur en Tours. De rode wijnen worden allen gemaakt van cabernet franc, een miskende druif die ook in St-Emilion het goede weer maakt. Er worden eveneens witte en rosé wijnen geproduceerd maar slechts in kleine hoeveelheden. Het domein Baudry is een topper in de streek. De wijngaarden worden met veel zorg bewerkt, de druiven met de hand geplukt en in de chais wordt steeds gestreefd naar evenwichtige wijnen. Bovendien werkt de wijnmaker volledig biologisch. Deze La Croix Boissée is de topwijn van het huis. Een stevige mondstructuur maakt de wijn in zijn jeugd weinig toegankelijk. Pas na enkele jaren kelderripping zal de wijn zich ten volle prijsgeven. Niettemin blijft de stijl van het huis behouden : elegantie en fruit boven de houtripping. www.bernardbaudry.com

Wijn & Gerecht:

Deze wijn serveer je aan 17°-18° bij een parelhoen met een rode wijnsaus of een châteaubriand op de grill. In het wildseizoen kan je de wijn combineren met wilde eend.

Bewaartijd:

6 - 7 jaar