

# Vallée de la Loire

## Les Blancs

75cl - Millésime - Prix

**Vouvray – Domaine Le Clos Naudin, V. Foreau – Sec 2019 - 38,50€**

100% Chenin, argilo-siliceux viticulture raisonnée, élevage en barriques 6 à 8 mois

Au nez : Frais, un côté citronné et minéral très plaisant, touches florales

En bouche : Délicate, très belle tension et pureté, douce amertume en finale

Accords mets-vin : Apéritif, poisson

75cl - Millésime - Prix

**Vouvray – Domaine Le Clos Naudin, V. Foreau – Demi-sec 2018 - 41€**

100% Chenin, argilo-calcaire, viticulture traditionnelle et soignée, vendanges manuelles

Au nez : Arômes de poire, de litchi, de nectarine et de mirabelle.

En bouche : Fraîche et dynamique, une belle tension tout en équilibre.

Accords mets-vin : Apéritif, poisson, cuisine d'épices

75cl - Millésime - Prix

**Vouvray – Domaine Le Clos Naudin, V. Foreau – Moelleux 2017 - 44€**

100% Chenin, argilo-siliceux, viticulture traditionnelle et soignée, vendanges manuelles

Au nez : Pommes cuites

En bouche : Équilibre acidité-sucre remarquable, pommes cuites, coings.

Accords mets-vin : Apéritif, sucré salé, dessert, fromage

75cl - Millésime - Prix

**Chinon – Domaine Wilfrid Rousse, Les Pieds Rôtis – Sec 2022 - 22,50€**

100% Chenin, viticulture bio, vendanges manuelles

Au nez : Floral, fruits exotiques, foin, feuille de chêne

En bouche : Vif, fruité, belle longueur

Accords mets-vin : volaille, fromage, poisson

75cl - Millésime - Prix

**Chinon – Domaine Wilfrid Rousse, Les Cinq Pères – Sec 2021 - 29€**

100% Chenin, argilo-calcaire, vendanges manuelles, élevage en fût, blanc de garde

Au nez : Boisé, sous bois

En bouche : Boisé, tendu, miel

Accords mets-vin : Volaille, poisson, épices, pigeonneau, cochon, dessert

75cl - Millésime - Prix

**Chinon Blanc – Domaine Bernard Baudry, Le Chinon Blanc – Sec 2021 - 28€**

100% Chenin, argilo-calcaire, parcellaires, vendanges manuelles, élevage 6 mois demi muid

Au nez : Fruits blancs, agrumes, chêne

En bouche : Fruité, complexe, belle rondeur

Accords mets-vin : Apéritif, poisson, chèvre, pigeonneau, cochon, dessert

# Vallée de la Loire

## Les Rouges

75cl - Millésime - Prix

---

**Chinon – Domaine Wilfrid Rousse, Les Galuches**

2022 - 19,50€

100% cabernet franc, sable et graviers, bio, vendanges manuelles, élevage en cuve

Au nez : Floral, violette, cassis

En bouche : Franche, tannin soyeux, vivacité qui fait ressortir le fruit mûr

Accords mets-vin : Volaille, viande rouge, fromage

75cl - Millésime - Prix

---

**Chinon – Domaine Wilfrid Rousse, Les Puys**

2021 - 24€

100% cabernet franc, argilo-siliceux, bio, vendanges manuelles, élevage 12 mois en fûts de chêne

Au nez : Pain d'épices

En bouche : Cerise noir, bigarot bien mur

Accords mets-vin : Volaille, cochon, Ribs, fromage

75cl - Millésime - Prix

---

**Chinon – Domaine Wilfrid Rousse, Les Bois Beaumont**

2018 - 25€

100% cabernet franc, argilo-calcaire, élevage 24 mois en barriques bordelaises

Au nez : Arômes toastés, chêne

En bouche : Tanins vifs, belle structure, terroir, chinon typique

Accords mets-vin : Tournedos, viande rouge, chèvre, pigeonneau

75cl - Millésime - Prix

---

**Chinon – Domaine Wilfrid Rousse, Le clos de la Roche**

2018 - 33€

100% cabernet franc, argilo-calcaire, élevage 24 mois en demi muid (fût de chêne 500l)

Au nez : Pierre de Tuffe, fleure des champs

En bouche : Tanins soyeux élégants, arôme de pinot, belle longueur

Accords mets-vin : Pigeonneau, tournedos, echine marinée, Ribs

75cl - Millésime - Prix

---

**Chinon – Domaine Bernard Baudry, Les Granges**

2022 - 19,50 - €

100% cabernet franc, sable et graviers, vendanges manuelles, élevage 7-12 mois en cuves

Au nez : Fin et agréable avec un joli bouquet de fruits rouges, de framboise et de violette

En bouche : Souple, gourmand, finesse des tanins, belle intensité aromatique, fraise écrasée, framboise

Accords mets-vin : Volaille, viande rouge, fromage

75cl - Millésime - Prix

**Chinon – Domaine Bernard Baudry, Le Domaine**

2021 - 22 - €

100% cabernet franc, 80% calcaire 20% sable et graviers, vendanges manuelles, élevage 12 mois cuves

Au nez : Groseille, framboise, terre fraîches

En bouche : Groseille, framboise, tanins doux, complexe, bel équilibre

Accords mets-vin : Volailles, cochon, pièces de boeuf, pigeonneau

75cl - Millésime - Prix

**Chinon – Domaine Bernard Baudry, Les Grézeaux**

2021 - 27,50 - €

100% cabernet franc, graviers argilo-silicieux, vendanges manuelles, élevage 12 mois en barriques

Au nez : Juste maturité du fruit et belle fraîcheur

En bouche : Beaux tanins nobles dans un style juteux et gourmand

Accords mets-vin : Volailles, cochon, pièces de boeuf, pigeonneau

75cl - Millésime - Prix

**Chinon – Domaine Bernard Baudry, Le Clos Guillot**

2021 - 36 - €

100% cabernet franc, argilo-calcaires, vendanges manuelles, élevage 24 mois en barriques

Au nez : Fruits rouges frais

En bouche : Charnu, suave, soyeux et profond, expression aboutie du cabernet franc

Accords mets-vin : Volailles, cochon, pièces de boeuf, pigeonneau

75cl - Millésime - Prix

**Chinon – Domaine Bernard Baudry, La Croix Boissé**

2020 - 42,50 - €

100% cabernet franc, argilo-calcaires, vendanges manuelles, élevage 24 mois en barriques

Au nez : Notes de réglisse, de fruits rouges, de pivoine, d'épices et de terre

En bouche : Belle structure, avec du gras, de la densité et une «minéralité» très présente

Accords mets-vin : Volailles, cochon, pièces de boeuf, pigeonneau

75cl - Millésime - Prix

**Chinon – Domaine Les Ares de Loire, MMXX bio**

2020 - 64 - €

100% Cabernet Franc, argilo-valcaires, travail au cheval, élevage 14 mois en barriques

Au nez : Epice douce, cloux de girofle

En bouche : Epicé, structuré, rond, cassis, fruit mure

Accords mets-vin : Volailles, cochon, pièces de boeuf, pigeonneau