



CATALOGUE 2021



Le Domaine Badiller c'est avant tout une histoire de famille.

Niché sur les coteaux de la vallée de l'Indre dans le bourg de Cheillé, celui-ci est situé en Touraine dans le berceau de la viticulture gallo-romaine.

Passant de génération en génération depuis le 18^e siècle, le domaine produit des vins AOC Touraine-Azay-Le-Rideau, et AOC Touraine sur le terroir ridellois. La particularité de celui-ci est qu'il repose sur les perruches : cet argile à silex qui confère une grande richesse aux vins, et apporte rondeur et gras.

En 2015, Pierre et Vincent ont repris l'exploitation familiale à la suite de leur père. Aujourd'hui, ils travaillent dans la continuité du savoir-faire qui leur a été transmis tout en affirmant leur identité de jeunes vignerons.

Ils aiment avant tout désacraliser le côté traditionnel du vin pour mettre en avant ce qu'il représente pour leur famille : des moments de partage et de bonne humeur !



BLANC

CHENIN SEC

Caractéristiques

Appellation : AOC Touraine Azay le Rideau
Millésime : 2019
Cépage : Chenin
% Vol : 14 %
Type de sol : Argile à silex
Age de la vigne : 25 ans



Vinification

Les vendanges sont faites manuellement, plusieurs tris sont réalisés afin de sélectionner des baies de qualité.

La fermentation alcoolique se fait en cuve inox et l'élevage en bouteille.

Dégustation

OEIL : robe soutenue aux reflets brillants.

NEZ : intense et expressif avec des notes florales, de fruits secs et confits.

BOUCHE : vif et fruité, avec une belle accroche en bouche. Un vin qui éveille les papilles.

ACCORD MET/VIN :

- Fruits de mer et crustacés.
- Fromage de chèvre sec.
- Plat de poisson en sauce.

Conseil de consommation

Servir entre 8 et 10°C
À déguster dans les 10 ans.

PAIN BÉNI

Caractéristiques

Appellation : AOC Touraine Azay le Rideau
Millésime : 2018
Cépage : Chenin
% Vol : 13,5 %
Type de sol : Argile à silex
Age de la vigne : 35 ans



Vinification

Les vendanges sont faites manuellement, plusieurs tris sont réalisés afin de sélectionner des baies de qualité.

La fermentation alcoolique ainsi que l'élevage se font en anciennes tonnes de 600 litres de 30 ans.

Dégustation

OEIL : robe jaune pâle et brillante.

NEZ : délicat et Floral avec des notes toastées et miellées.

BOUCHE : attaque douce avec une acidité élégante. Complet sans être rustique, belle finesse.

ACCORD MET/VIN :

- Fromage de chèvre, fromage à pâte cuite.
- Volaille / Pintade aux abricots et gratin dauphinois.

Conseil de consommation

Servir entre 8 et 10°C

À déguster dans les 10 ans.

ERREUR 404

Caractéristiques

Appellation : AOC Touraine Azay le Rideau
Millésime : 2015
Cépage : Chenin
% Vol : 12 %
Type de sol : Argile à silex
Age de la vigne : 25 ans



Vinification

Les vendanges sont faites manuellement, plusieurs tris sont réalisés afin de sélectionner des baies de qualité.

La fermentation alcoolique ainsi que l'élevage se font dans des barriques de 225 litres.

Dégustation

OEIL : SUDO APT GET UPDATE

NEZ : LOADING PLEASE WAIT

BOUCHE : RESTART REQUIRED

ACCORD MET/VIN : FAIL CONTACT YOUR SUPPORT

Conseil de consommation

ERROR 404
WINE NOT FOUND

MOELLEUX

Vinification

Les vendanges sont faites manuellement, plusieurs tris sont réalisés afin de sélectionner des baies de qualité.

La fermentation alcoolique est faite en cuve inox et l'élevage se réalise en bouteille.

Dégustation

ŒIL : robe jaune dorée aux larmes charnues.

NEZ : complexe et élégant, aux arômes de fruits compotés et miellés.

BOUCHE : doux et onctueux, à la fois puissant et équilibré. Un vin d'une étonnante fraîcheur.

ACCORD MET/VIN :

- Bouchée apéritive au foie gras.
- Fromage à pâte persillée type Fourme d'Ambert.
- Tarte amandine.

Conseil de consommation

Servir entre 9 et 11°C

Les passionnés pourront le savourer dans sa jeunesse comme en faire un précieux vin de garde.

Caractéristiques

Appellation : AOC Touraine Azay le Rideau

Millésime : 2018

Cépage : Chenin

% Vol : 12 %

Type de sol : Argile à silex

Age de la vigne : 35 ans





ROSÉ

ROSÉ DE GROLLEAU

Caractéristiques

Appellation : AOC Touraine Azay le Rideau
Millésime : 2018
Cépage : Grolleau
% Vol : 12 %
Type de sol : Argile à silex
Age de la vigne : 10 ans



Vinification

Les vendanges sont faites manuellement.
La fermentation alcoolique et l'élevage sont faits en cuve inox.

Dégustation

ŒIL : robe soutenue et saumonée.

NEZ : aromatique aux notes de fruits rouges.

BOUCHE : épicé et délicat avec une légère vivacité en bouche.

ACCORD MET/VIN :

- Rillettes de poisson.
- Charcuteries.
- Maquereaux aux cerises.

Conseil de consommation

Servir entre 8 et 10°C
À déguster dans sa jeunesse.

LA PARISIENNE

Caractéristiques

Appellation : Vin de France Rosé
Millésime : 2015
Cépage : Parisienne
% Vol : 13 %
Type de sol : Argile à silex
Age de la vigne : 25 ans



Vinification

Les vendanges sont faites manuellement.
Ce cépage unique cultivé exclusivement dans notre domaine vous fera voyager à travers le temps. La parisienne ne manquera pas de vous surprendre par sa gourmandise.

Dégustation

ŒIL : robe rosée soutenue aux reflets brillants.

NEZ : expressif aux arômes de fraise des bois et de fruits rouges confiturés. Frais et fruité.

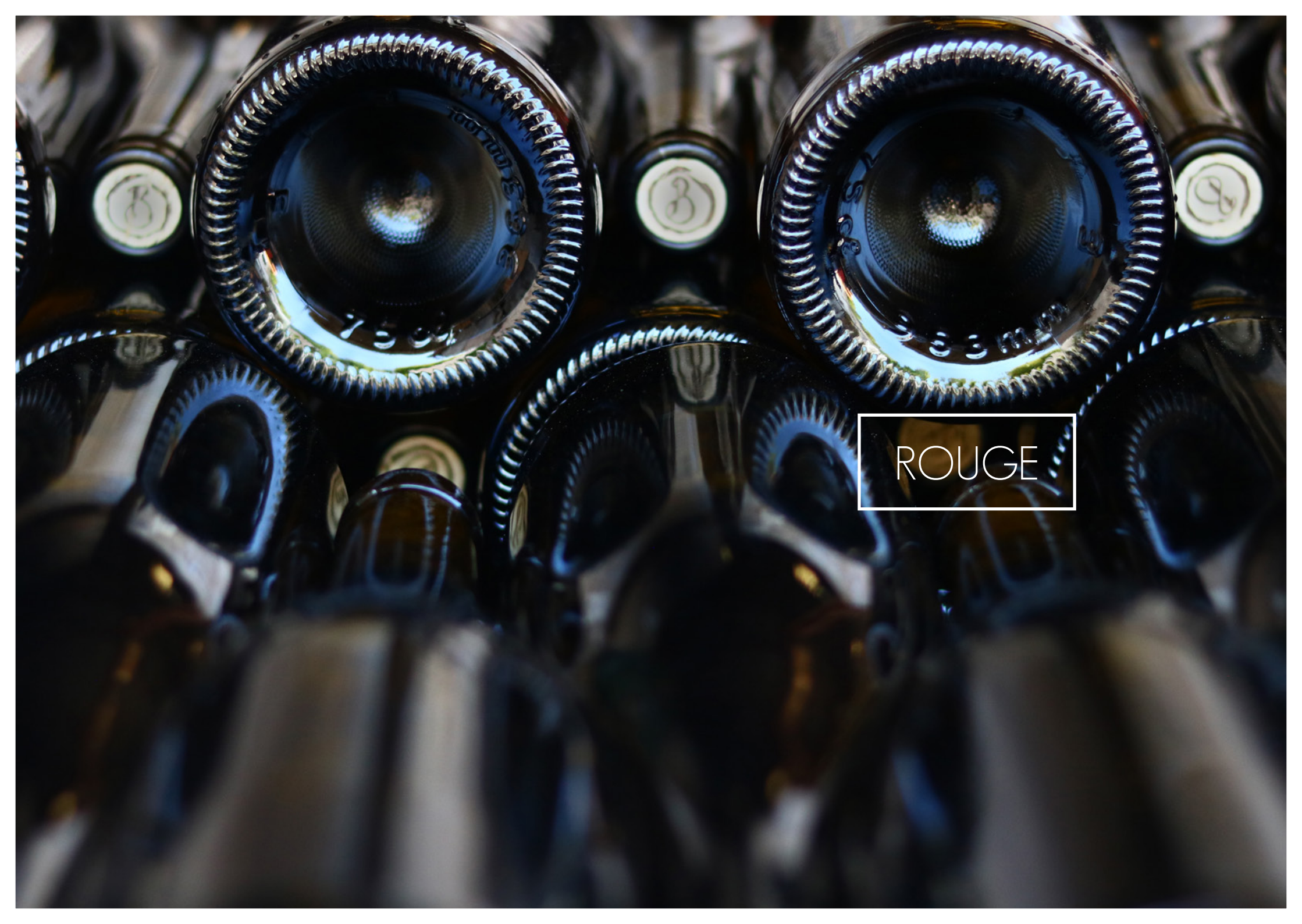
BOUCHE : structuré et équilibré. Rond et suave avec une vivacité rafraîchissante.

ACCORD MET/VIN :

- Apéritif.
- Cuisine estivale.
- Brocciu aux fines herbes et saumon fumé.

Conseil de consommation

Servir entre 10 et 12°C
À déguster dans les 10 ans.

A close-up, low-angle photograph of a typewriter keyboard. The focus is sharp on the two large, circular keys in the upper center, which have a textured, metallic surface and a ribbed outer ring. Below them, the 'ROUGE' key is visible, partially obscured by a white rectangular box containing the word 'ROUGE' in a serif font. The background shows other keys, including several with white circular labels featuring a stylized 'B' logo. The lighting is dramatic, with strong highlights and deep shadows, emphasizing the mechanical details and textures of the typewriter.

ROUGE

BAD GROLLEAU

Caractéristiques

Appellation : Vin de France Rouge
Millésime : 2019
Cépage : Grolleau
% Vol : 14 %
Type de sol : Argile à silex
Age de la vigne : 10 ans



Vinification

Les vendanges sont faites manuellement.
La fermentation alcoolique et l'élevage sont faits en cuve béton.

Dégustation

OEIL : Robe rubis aux reflets rose

NEZ : fruits rouges, avec notes de poivre

BOUCHE : note épicée avec tanins frais

ACCORD MET/VIN :

- Viandes rôties.
- Charcuteries.
- Plats en sauce.
- Barbecue

Conseil de consommation

Servir entre 15 et 16°C
À déguster dans les 10 ans.

P'TIT BERTON

Caractéristiques

Appellation : AOC Touraine
Millésime : 2019
Cépage : Cabernet Franc
% Vol : 13 %
Type de sol : Argile à silex
Age de la vigne : 30 ans

Vinification

Les vendanges sont faites manuellement.
La fermentation alcoolique et l'élevage sont faits en cuve inox.

Dégustation

ŒIL : robe pourpre aux reflets brillants.

NEZ : fruité et intense aux arômes de fruits rouges, épicé.

BOUCHE : attaque charnue avec de la fraîcheur, harmonieux et authentique. Un vin tout en légèreté accompagné de notes épicées et de notes de réglisses.

ACCORD MET/VIN :

- Viande en sauce.
- Joue de bœuf.
- Confit d'agneau aux épices.

Conseil de consommation

Servir entre 15 et 16°C
À déguster dans les 10 ans.



CUVÉE DU VIEUX CHÊNE

Caractéristiques

Appellation : AOC Touraine
Millésime : 2017
Cépage : Cabernet Franc
% Vol : 14 %
Type de sol : Argile à silex
Age de la vigne : 60 ans



Vinification

Le vin porte ce nom en hommage au chêne tricentenaire qui pousse dans le mur de l'église de notre village.

Raisins récoltés manuellement sur des vieilles vignes de 60 ans.

La fermentation alcoolique se fait en cuve inox et l'élevage est réalisé dans des anciennes tonnes de 600 litres de 30 ans.

Dégustation

ŒIL : robe rubis intense et profonde.

NEZ : intense aux arômes de cerise griotte et boisé.

BOUCHE : joli volume en bouche, structuré avec des tanins fondus. Notes fumées et épicées.

ACCORD MET/VIN :

- Viande rouge, gibier en sauce.
- Osso bucco, fondue bourguignonne.

Conseil de consommation

Servir entre 15 et 16°C
À déguster dans les 15 ans.

A close-up photograph of a golden liquid, possibly honey or oil, with numerous small, glistening bubbles rising to the surface. The lighting is warm and focused, creating a bokeh effect with the out-of-focus bubbles in the background. The overall composition is elegant and textured.

MÉTHODE
TRADITIONNELLE



Caractéristiques

Appellation : AOC Touraine
Cépage : Chenin
% Vol : 12 %
Type de sol : Argile à silex
Age de la vigne : 25 ans

BRUT

Vinification

Les vendanges sont faites manuellement, plusieurs tris sont réalisés afin de sélectionner des baies de qualité.

La fermentation alcoolique se fait en cuve inox et l'élevage sur lattes en bouteille pendant 24 mois.

Dégustation

OEIL : robe or pâle aux reflets brillants. Bulles fines et persistantes.

NEZ : intense et expressif, arômes de pêche et de mirabelle.

BOUCHE : fraîche et équilibrée évoluant tout en finesse. Belle longueur aromatique.

ACCORD MET/VIN :

- Bouchée apéritive et dessert.
- Galette de sarrasin au hareng.

Conseil de consommation

Servir entre 8 et 10°C
À déguster dans les 5 ans.

ROSÉ

Caractéristiques

Appellation : AOC Touraine
Cépage : Grolleau de cinq mars
% Vol : 12 %
Type de sol : Argile à silex
Age de la vigne : 25 ans



Vinification

Les vendanges sont faites manuellement.
La fermentation alcoolique se fait en cuve inox et l'élevage sur lattes en bouteille pendant 24 mois.

Dégustation

OEIL : robe saumonée intense.

NEZ : fin et délicat aux arômes de fruits blancs et d'abricot.

BOUCHE : une rondeur et une légèreté soutenues par la finesse des bulles. Une finale épicée légèrement tannique.

ACCORD MET/VIN :

- Apéritif.
- Aumônier aux deux saumons.

Conseil de consommation

Servir entre 8 et 10°C
À déguster dans les 5 ans.



ANCIENS
MILLÉSIMÉS



Caractéristiques

CHENIN SEC
Appellation : AOC Touraine Azay le Rideau
Millésime : 1990
Cépage : Chenin
% Vol : 12,5%
Type de sol : Argile à silex



Caractéristiques

DEMI - SEC
Appellation : AOC Touraine Azay le Rideau
Millésime : 1996
Cépage : Chenin
% Vol : 12,5%
Type de sol : Argile à silex

Caractéristiques

MOELLEUX
Appellation : AOC Touraine Azay le Rideau
Millésime : 2003
Cépage : Chenin
% Vol : 12,5%
Type de sol : Argile à silex



Caractéristiques

MOELLEUX
Appellation : AOC Touraine Azay le Rideau
Millésime : 2005
Cépage : Chenin
% Vol : 12,5%
Type de sol : Argile à silex





Caractéristiques

LA PARISIENNE
Appellation : Vin de France Rosé
Millésime : 2005
Cépage : Parisienne
% Vol : 13%
Type de sol : Argile à silex

Caractéristiques

VIEUX CHÊNE
Appellation : AOC Touraine
Millésime : 1996
Cépage : Cabernet Franc
% Vol : 13 %
Type de sol : Argile à silex



Caractéristiques

VIEUX CHÊNE
Appellation : AOC Touraine
Millésime : 1990
Cépage : Cabernet Franc
% Vol : 13 %
Type de sol : Argile à silex

Caractéristiques

VIEUX CHÊNE
Appellation : AOC Touraine
Millésime : 2005
Cépage : Cabernet Franc
% Vol : 14,5 %
Type de sol : Argile à silex





www.badiller.fr



02 47 45 24 37

contact@badiller.fr

Domaine Badiller, 26 le Bourg, 37190 CHEILLÉ - FRANCE