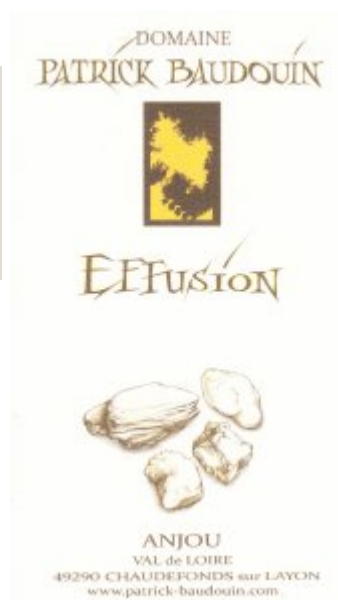




cuvée : **ANJOU BLANC EFFUSION 2022**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
 Millésime :
 Société : **Domaine,**



Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion, un nom qui est un clin d'oeil aux roches volcaniques de ses coteaux, mais aussi à des moments d'émotions ! est notre vraie première cuvée de chenin sec, inaugurée en 2001. Assemblage de parcelles de coteaux sur des cendres volcaniques (cinérites) des conglomérats gréseux, carbonifère 360 millions d'années sur notre socle schisteux de l'Anjou noir de 600 millions d'années.

Effusion, un vin de fraîcheur aromatique, et bien structuré. De l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillées. PRIX DEPART CAVE : 26.50€



[ALLER SUR LA PARCELLE](#) ET [ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	35 ANS	Superficie des vignes pour cette cuvée	4.5 HA
Rendement (Hl/Ha)	31	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	18000 0.75 206 1.5
Récolte	MANUELLE	Nombre de tries	

Vinification et Elevage EN FUTS : FERMENTATION ALCOOLIQUE ET MALOLACTIQUE

Mise en bouteilles	JUILLET 2023	Type de bouteille	BOURGOGNE LEGERE
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	18
Sucres résiduels (G+F)	0.4	SO2 Total (mg/l)	56 mg/l
% vol Total		pH	3.17
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.5

Nature du sol et du sous-sol

SAS Domaine Patrick BAUDOIN - Princé - 49290 CHAUDEFONDS-SUR-LAYON FRANCE
Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : domaine@patrick-baudouin.com
www.patrick-baudouin.com