



cuvée : **ANJOU BLANC EFFUSION 2017**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2017,**
Société : **Domaine,**

EPUISE

Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion est notre vraie première cuvée de chenin sec, inaugurée en 2001.

Assemblage de parcelles de coteaux sur des cinérites, roches d'origine volcanique, des conglomérats gréseux, le tout reposant sur le socle schisteux.

Effusion est un vin de fraîcheur aromatique, comme son nom l'indique tout en restant bien structuré. De l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillées.

prix départ cave 19€20

[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	3HA
Rendement (HI/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	10520 0.75 + 100 MAGNUM
Récolte	Entre les 11 et 14 septembre	Nombre de tries	

Vinification et Elevage Fermentation et élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins. Fermentation malolactique spontanée totale

Mise en bouteilles	24 juillet 2018	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	13.5	SO2 Libre (mg/l)	10 le 13/12/2018
Sucres résiduels (G+F)	0.2	SO2 Total (mg/l)	56 le 13/12/2018
% vol Total		pH	3.14
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.78

Nature du sol et du sous-sol

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