



cuvée : **SAVENNIERES 2010 (Patrick Baudouin Vins)**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
 Millésime : **2010,**
 Société : **PB Vins,**



SAVENNIERES
 Patrick Baudouin
 vins
 2010



Cru le plus connu des chenins secs d'Anjou. Ce Savennières issu de beaux terroirs est un vin structuré mais frais, qui demande une association avec des mets élaborés : poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons...

Le Domaine a planté un ha de Savennières en 2009. La vigne demande du temps pour s'exprimer, pour parler de son terroir, de son paysage... Nous voulions déjà travailler sur cette belle appellation, sans attendre les premières expressions terroir de cette plantation. Aussi depuis 2008 achetons nous des raisins qui naissent sur de belles parcelles voisines ; nous les vendangeons, les vinifions, les élevons.

Millésime 2010 : moins solaire que 2009, belle finesse et fraîcheur.



DANS LA PRESSE Guide RVF 2013 : « Le Savennières 2010 se révèle dense et mûr, un rien alangui, mais très précis et accessible dès sa jeunesse »

Guide Bettane Dessauve 2014 : Baroque en attaque, ce savennières prend de la verticalité en milieu de bouche et affirme sa race en finale. 16.5/20

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	35 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.5
Rendement (Hl/Ha)	30	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	6000
Récolte	manuelle par le Domaine Patrick Baudouin		Nombre de tries

Vinification et Elevage Accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas agir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois... beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation... Au domaine, pressurage doux avec sélection des jus - Débourageage naturel 24 h - stabulation sur bourbes fines - Fermentations lentes et élevage en futs bourguignon de 400 et 228 l (50% neuf, 50% 1 vin) sur lies fines. Fermentations alcoolique et malolactique totales.

Mise en bouteilles	avril 2012	Type de bouteille	75
--------------------	------------	-------------------	----

% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	14
Sucres résiduels (G+F)	2	SO2 Total (mg/l)	58
% vol Total		pH	3.05
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.63

Nature du sol et du sous-sol
Altération de schiste ocre talqueux

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