



cuvée : **ANJOU BLANC EFFUSION 2018**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2018,**
Société : **Domaine,**

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 de l'Anjou noir.

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 ttc départ cave 19.20€

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

CHENIN : voir [Henri Galinié](#)

Cépages utilisés (en %)	CHENIN voir Henri Galinié		
Age moyen des vignes	35 ANS	Superficie des vignes pour cette cuvée	4 ha
Rendement (HI/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	17600 0.75 100 magnum
Récolte		Nombre de tries	2

Vinification et Elevage Pressurage direct. Débourage d'une nuit à température de la cave. Assemblage en cuve du lot et démarrage sur levain du Domaine. Mise en fut, débourage haut par fermentation (guillage). Malo spontanée. Filtration sur terre.

Mise en bouteilles	17 juillet 2019	Type de bouteille	0.75 et 1.5 (magnum) bouchons 49*25
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	16 le 24 juillet 2019
Sucres résiduels (G+F)	1.3	SO2 Total (mg/l)	80 le 24 juillet 2019
% vol Total		pH	3.22
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.6

Nature du sol et du sous-sol

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