



cuvée : **ANJOU BLANC LE CORNILLARD 2015**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2015,**
Société : **Domaine,**

Une cuvée puissante et racée, emblématique du potentiel de nos chenins secs sur schistes.

Très belle parcelle sur un coteau plongeant vers le Layon, sur un des plus beaux méandre de la rivière, avec toute la vallée en perspective. Exposition sud est. Sol schisteux d'avant l'ère primaire.

Travail du sol au cheval depuis l'automne 2016. Vieux chenins entre 50 et 70 ans.
EPUISE

[Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	Entre 50 & 70ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.8 ha
Rendement (Hl/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée		
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	

Vinification et Elevage

Vinification sans ajout de soufre jusqu'au premier soutirage. Fermentation lente, jusqu'au printemps, sans ajout de levures, en fûts neufs et de plusieurs vins. Malolactique spontanée. Elevage en fûts jusqu'à la mise en bouteille.

Mise en bouteilles	6 mars 2017	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	10 le 8 juin 2017
Sucres résiduels (G+F)	1.3	SO2 Total (mg/l)	38
% vol Total		pH	3.13
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.7

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