



cuvée : **ANJOU BLANC LES CROIX 2013**  
Agenda :  
Contenant :  
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**  
Millésime : **2013,**  
Société : **Domaine,**

Parcelle d'un demi hectare en coteaux, très beau terroir, sur le même coteau schisteux que celui du Cornillard, mais orientée sud ouest.

Acquise en 2013, nous avons immédiatement travaillée sans aucun produit chimique de synthèse, ni désherbants.

[Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	15 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.5
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	1068 bouteilles
Récolte	Non bio	Nombre de tries	

### Vinification et Elevage

Comme tous nos chenins : Fermentation sans levurage et sans soufre dans barriques bourguignonnes de plusieurs vins. Malolactique spontanée en fin de fermentation alcoolique. Sulfitage au soutirage et à la mise. Elevage barriques. Filtration sur terre.

Mise en bouteilles	26 septembre 2014	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	10
Sucres résiduels (G+F)	1.3	SO2 Total (mg/l)	20
% vol Total		pH	3.17
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	

### Nature du sol et du sous-sol

schistes du briovérien

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](mailto:domaine@patrick-baudouin.com)  
[www.patrick-baudouin.com](http://www.patrick-baudouin.com)