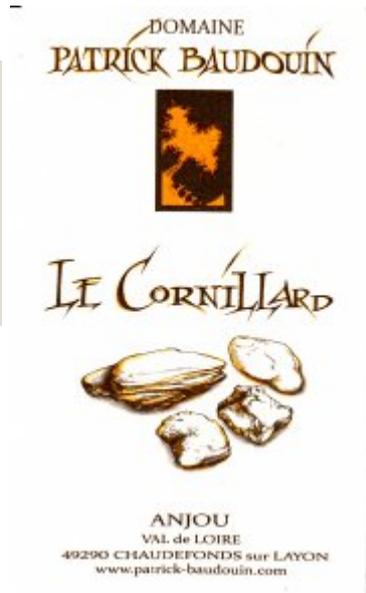




cuvée : **ANJOU BLANC LE CORNILLARD 2011**  
 Agenda :  
 Contenant :  
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**  
 Millésime : **2011,**  
 Société : **Domaine,**



**DOMAINE PATRICK BAUDOIN**



**LE CORNILLARD**

APPELLATION ANJOU CONTROLEE  
**2011**

LE CORNILLARD : vin blanc sec de Chenin  
 vieilles vignes sur coteaux de schistes.  
 VIN de TERROIR

L'expression du Terroir dans un vin exige du vigneron  
 humilité, labeur, respect de la biodiversité,  
 sols vivants ; à la cave, simplicité et authenticité :  
 levures indigènes, pas de sucres ajoutés.

LE DOMAINE PATRICK BAUDOIN  
 est situé dans la vallée de la Loire, en Anjou.

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique.  
 Certifié par Ecocert FR-BIO-01

L1 contient des sulfites.



Mis en bouteille à la propriété par Patrick BAUDOIN

**13.5% alc./vol.**

49290 CHAUFONDS sur LAYON  
 www.patrick-baudouin.com

**750 ml**

produit de France

Chenin de terroir puissant et racé planté sur un coteaux schisteux plongeant vers le Layon. Voici une parcelle qui démontre bien le potentiel des "grands blancs secs" des terroirs du Layon.

Le Cornillard 2011 impose puissance et fermeté. Le caractère pierreux et aride de la parcelle se retrouve dans une trame minérale, persistante et structurée. Cette trame se conjugue avec une complexité aromatique de fruit mûr.

La puissance structurelle de ce vin amène à des accords originaux : Charcuteries type jambon jabugo, viandes blanches ou rouges (agneau, boeuf mijoté), volailles rôties, fromages à pate cuite ou persillés, ...

Millésime 2011 : encore un beau millésime, des vins sur la finesse mais ne manquant pas de caractère, ni de fond.



**GUIDE RVF 2014** : Plus expressif et marqué par les schistes, le Cornillard nous enchante par sa sève et sa trame vigoureuse. 16.5/20

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	70 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.85 ha
Rendement (Hl/Ha)	21hl/ha	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2300
Récolte	Nombre de tries		

**Vinification et Elevage** Intervenir au minimum ne signifie pas : ne rien décider. Nous prenons la responsabilité de ne pas sulfiter les jus sortie de pressoir, de ne pas ajouter de levures sélectionnées, de ne pas chaptaliser... Pressurage lent - Débourage naturel 24 h - Fermentations lentes en futs bourguignons de 3 et 4 vins. Fermentations alcoolique et malolactique totales. Elevage en futs bourguignon sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'à deux mois de la mise, puis élevage en cuve, jusqu'à la mise en bouteilles. Mais nous accompagnons, surveillons, et intervenons quand nous le jugeons nécessaire, jusqu'à la mise : soutirages, élevage, légers sulfitages...Le vin n'existe pas sans le travail des vigneron.

Mise en bouteilles	15 avril 2013	Type de bouteille	bourgogne légère 0.75
% vol Acquis	13.5	SO2 Libre (mg/l)	14
Sucres résiduels (G+F)	0	SO2 Total (mg/l)	42
% vol Total		pH	3.08
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.62

---

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