



cuvée : **ANJOU BLANC LES SAULAIES 2010**  
 Agenda :  
 Contenant :  
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**  
 Millésime : **2010,**  
 Société : **Domaine,**

DOMAINE  
PATRICK BAUDOIN



LES SAULAIES



ANJOU - VAL de LOIRE

49290 CHAUFONDS sur LAYON  
www.patrick-baudouin.com

DOMAINE PATRICK BAUDOIN



LES SAULAIES

APPELLATION ANJOU CONTROLEE  
2010

LES SAULAIES : vin blanc sec de Chenins  
centenaires sur schistes.  
VIN DE TERROIR

L'expression du Terroir dans un vin  
exige du vigneron, le respect de la vie des sols,  
de la faune et de la flore.

A la cave, c'est l'exigence de la simplicité :  
levures indigènes, pas de sucre ajouté.

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.



produit de France

Mis en bouteille à la propriété par Patrick BAUDOIN  
49290 CHAUFONDS sur LAYON  
13% alc./vol. www.patrick-baudouin.com 750 ml

Encore une parcelle qui peut offrir de grands chenins de schistes, sur la rive gauche du Layon et sur des vignes centenaires. Souvent cette parcelle nous propose des millésimes avec quelques sucres résiduels.

En 2010, la cuvée est pratiquement sèche...

Dans le verre, toujours de la race, de la finesse, de l'élégance, de la longueur. Volailles rôties, veau, poissons, crustacés, fromages...



Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	95 ans ?	Superficie des vignes pour cette cuvée	1 ha
Rendement (Hl/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée		
Récolte	1 passage	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.... Pressurage lent - Débourage naturel 24 h - Fermentations lentes en cuve et futs bourguignons de 5 vins. Fermentation malolactique totale. Elevage en fûts sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'en décembre 2011 puis cuve jusqu'à la mise en bouteilles fin mai 2012.

Mise en bouteilles	30 mai 2012	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	16 (mars 2013)
Sucres résiduels (G+F)	2.4	SO2 Total (mg/l)	68 (mars 2013)
% vol Total		pH	3.12
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.7

**Nature du sol et du sous-sol**

Située rive sud (gauche) du Layon, à Saint Aubin, une belle parcelle de vignes sur une pente orientée nord ouest. Sol peu profond de schistes gréseux, de quartz.

---

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)