



cuvée : **SAVENNIERES BELLEVUE 2019**  
Agenda :  
Contenant :  
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**  
Millésime : **2019,**  
Société : **Domaine,**

EPUISE SAVENNIERES 2020 DISPONIBLE SEPTEMBRE 2022 Cru le plus connu des chenins secs d'Anjou, rive droite de la Loire. Parcelle plantée en 2009, sur altération de schiste ocre talqueux. En pente douce exposée au sud, sur la commune de Savennières, vue sur la Loire. Elle mérite son nom ! Travail au cheval depuis l'automne 2016. Avril 2017 : la parcelle a été intégralement gelée, comme une grande partie des vignes de Savennières. Un vin structuré, minéral, mais frais, qui demande une association avec des mets élaborés : poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons... Prix TTC départ cave 35€

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

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	11	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.9HA
Rendement (Hl/Ha)	27	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	3533 0.75
Récolte	DU 3 SEPTEMBRE AU 10 SEPTEMBRE	Nombre de tries	3

**Vinification et Elevage** Pressurage direct, débourbage statique d'une nuit à température du chai, guillage en fût en départ de fermentation (flottation naturelle qui utilise le co2 du moût), fermentation lente en fûts qui s'achève au printemps, malolactique spontanée, élevage en fûts après soutirage et assemblage de la cuvée jusqu'à la mise en bouteilles.

Mise en bouteilles	8 avril 2021	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	10 le 9/3/2022
Sucres résiduels (G+F)	1.1	SO2 Total (mg/l)	38 le 9/3/2022
% vol Total		pH	3.13
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.49

### 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)