



cuvée : **ANJOU BLANC EFFUSION 2016**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2016,**
Société : **Domaine,**

Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion est notre vraie première cuvée de chenin sec, inaugurée en 2001.

Assemblage de parcelles de coteaux sur des cinérites, roches d'origine volcanique, des conglomérats gréseux, le tout reposant sur le socle schisteux.

Effusion est un vin de fraîcheur aromatique, comme son nom l'indique tout en restant bien structuré. De l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillées.

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	35 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	3ha
Rendement (Hl/Ha)	30	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	
Récolte	manuelle	Nombre de tries	2

Vinification et Elevage Fermentation et élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins. Sans ajout de soufre jusqu'au premier soutirage, sans ajout de levures. fermentation malolactique spontanée totale

Mise en bouteilles	26 octobre 2017	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	13.5	SO2 Libre (mg/l)	26 le 7 novembre 2017
Sucres résiduels (G+F)	5.8	SO2 Total (mg/l)	42
% vol Total		pH	3.18
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.64

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