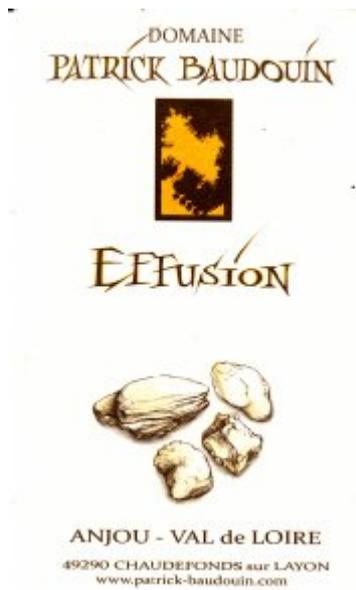




cuvée : **ANJOU BLANC
EFFUSION 2013**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin),
chenin sec,**
 Millésime : **2013,**
 Société : **Domaine,**



Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion est une cuvée que nous avons imaginée en 2001.

Assemblage de parcelles de coteaux sur des roches d'origine volcanique, roches effusives... Vous avez dit : « terroir effusif ? » Alors va pour un vin d'"Effusion" !

Effusion est un vin de fraîcheur aromatique, comme son nom l'indique. Il ravira vos pupilles de l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillées.

Millésime 2013 surprenant. Qui questionne sur le rapport maturité/degré. Effusion 2013 a un degré d'alcool acquis "faible" : 11.5%. Mais les raisins étaient mûrs, le vin n'est pas végétal, il est vif mais avec une certaine largeur (à carafes). Les années "petites" ne font pas forcément de "petits" vins...

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

Vinification et Elevage 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 et pauvre en germes à la mise.

Mise en bouteilles	juin 2014	Type de bouteille	75 bourguignonne légère. bouchons 49*25
% vol Acquis	11.5	SO2 Libre (mg/l)	10 analyse après mise 7/7/2014
Sucres résiduels (G+F)	1.4	SO2 Total (mg/l)	16
% vol Total		pH	3.09
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.49

Nature du sol et du sous-sol

roches effusives rhyolites, grès, quartz...du carbonifère.

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