



# DOMAINE PATRICK BAUDOUIN

Tél. : 02 41 74 95 03

cuvée :	<b>ANJOU BLANC EFFUSION 2021</b>
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	<b>blanc (chenin), chenin sec,</b>
Millésime :	<b>2021,</b>
Société :	<b>Domaine,</b>

Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion, un nom qui est un clin d'oeil aux roches volcaniques de ses coteaux, mais aussi à des moments d'émotions ! est notre vraie première cuvée de chenin sec, inaugurée en 2001. Assemblage de parcelles de coteaux sur des cendres volcanique, des conglomérats gréseux, carbonifère 360 millions d'années sur notre socle schisteux de l'Anjou noir de 600 millions d'années.

Effusion, un vin de fraîcheur aromatique, et bien structuré. De l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillées. Prix ttc départ cave 24 €

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

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	30 ANS	Superficie des vignes pour cette cuvée	6Ha
Rendement (Hl/Ha)	14 Hl/Ha	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	10 995 0.75cL / 99 1.5L
Récolte	MANUELLE - DU 26/09/21 AU 06/10/21	Nombre de tries	

## **Vinification et Elevage** EN FUTS : FERMENTATION ALCOOLIQUE ET MALOLACTIQUE, ELEVAGE 14 MOIS

Mise en bouteilles	22/11/2022	Type de bouteille	BOURGOGNE LEGERE
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	22 mg/l le 07/02/2023
Sucres résiduels (G+F)	0.5	SO2 Total (mg/l)	54mg/l le 07/02/2023
% vol Total		pH	3.43
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.42

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