



cuvée : **ANJOU BLANC EFFUSION 2020**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2020,**
Société : **Domaine,**

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 SUR LE CHENIN](#)

Cépages utilisés (en %)	CHENIN 100%		
Age moyen des vignes	35 ANS	Superficie des vignes pour cette cuvée	6ha
Rendement (Hl/Ha)	21	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	16000 0.75 170 1.5
Récolte	7 8 9 septembre 2020	Nombre de tries	2

Vinification et Elevage FUTS

Mise en bouteilles	8/12/2021	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	1,6
Sucres résiduels (G+F)	0.4	SO2 Total (mg/l)	4,8 le 6/07/2022
% vol Total		pH	3.26
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.36

Nature du sol et du sous-sol

sols minces sur cinérites et conglomérats du carbonifères

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