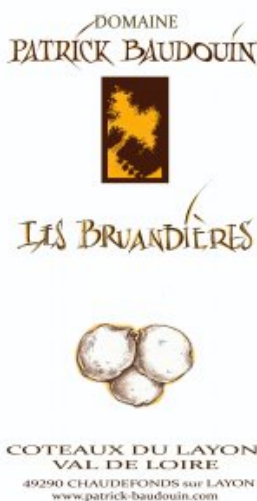




**DOMAINE  
PATRICK  
BAUDOIN**  
Tél. : 02 41 74 95 03

cuvée : **COTEAUX DU LAYON LES BRUANDIERES  
2010**  
Agenda :  
Contenant :  
Couleur : **blanc (chenin), chenin liquoreux,**  
Millésime : **2010,**  
Société : **Domaine,**



La cuvée "les Bruandières" vous propose un layon en finesse, moins puissant que les cuvées "Maria Juby" et "Grains Nobles", mais liquoreux et botrytisé.

Se boit en apéritif, mais aussi à table, avec des plats épicés, sucrés salés, travaillés avec des agrumes...

Le Coteaux des Bruandières, à Saint-Aubin de Luigné, est réputé depuis longtemps. Exposé plein sud, surplombant le Layon, il est parfaitement adapté à la production de vins liquoreux d'exception.

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	20 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.3ha
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	1900
Récolte	manuelle, par tries		Nombre de tries

**Vinification et Elevage** Vinification sans ajout de levures, sans chaptalisation. Barriques de un et deux vins.

Mise en bouteilles	janvier 2012	Type de bouteille	75 cl
% vol Acquis	11.20	SO2 Libre (mg/l)	30
Sucres résiduels (G+F)	150	SO2 Total (mg/l)	200
% vol Total	20	pH	3.38
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.76

### Nature du sol et du sous-sol

Sols minces, peu développés sur un socle d'époque carbonifère. Présence de schistes houillers et de grès.

### Dans la presse

"Les Bruandières, très complexe dans ses notes de thym et de verveine, renferme des sucres raffinés". Guide RVF 2013

