



cuvée : **QUARTS DE CHAUME 2010 75cl**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin liquoreux,**
 Millésime : **2010,**
 Société : **Domaine,**



Un grand vin liquoreux de chenin, issu du terroir de Quart de Chaume : cinquante hectares au cœur des Coteaux du Layon, bénéficiant depuis des siècles d'une grande réputation.

Vin de méditation, tard le soir, mais ne jamais hésiter non plus à le mettre sur une belle table, avec des mets épicés, sucrés salés...foies gras poêlés, curry épicés d'agneau...

Vin issu de raisin en troisième année de conversion agriculture biologique.

PRIX TTC 65€

DANS LA PRESSE

"Le Quart-de-chaume Les Zersilles ravira les amateurs par son allonge et sa noblesse aromatique (poire passe crassane)" Guide RVF 2013.

Cépages utilisés (en %)

Age moyen des vignes

Superficie des vignes pour cette cuvée

Rendement (Hl/Ha)

Nombre de bouteilles pour cette cuvée

Récolte

Nombre de tries

Vinification et Elevage

Mise en bouteilles

Type de bouteille

% vol Acquis

SO2 Libre (mg/l)

Sucres résiduels (G+F)

SO2 Total (mg/l)

% vol Total

pH

Extrait sec Réduit (g/l)

Acidité volatile (g/l en H2SO4)

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