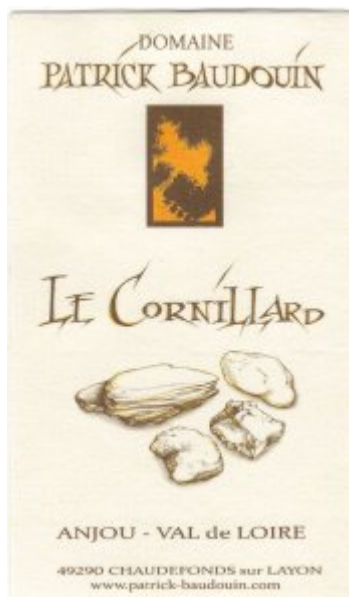




cuvée :	ANJOU BLANC LE CORNILLARD 2010
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	blanc (chenin), chenin sec,
Millésime :	2010,
Société :	Domaine,



DOMAINE PATRICK BAUDOIN



LE CORNILLARD 2010
APPELLATION ANJOU CONTROLEE

LE CORNILLARD : vin blanc sec de Chenin sur coteaux de schistes. VIN de TERROIR

L'expression du Terroir dans un vin exige du vigneron humilité, labeur, respect de la biodiversité, sols vivants ; à la cave, simplicité et authenticité : levures indigènes, pas de sucres ajoutés.

LE DOMAINE PATRICK BAUDOIN est situé dans la vallée de la Loire, en Anjou.

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique. Certifié par Ecocert FR-BIO-01



Mis en bouteille à la propriété par Patrick BAUDOIN
49290 CHAUFONDS sur LAYON
13 % vol. **750 ml**
www.patrick-baudouin.com

L1 contient des sulfites. A la mise : SO2 libre 20 mg/l total 70 mg/l

produit de France

Chenin de terroir puissant et racé ; planté sur un coteaux schisteux plongeant vers le Layon. Voici une parcelle qui démontre bien le potentiel "grands blancs secs" des terroirs du Layon.

Le Cornillard 2010 impose puissance et fermeté. Le caractère pierreux et aride de la parcelle se retrouve dans une trame minérale, persistante et structurée. Cette trame se conjugue avec une complexité aromatique de fruit mûr.

La puissance structurelle de ce vin amène à des accords originaux : Charcuteries type jambon jabugo, viandes blanches ou rouges (agneau, boeuf mijoté), volailles rôties, fromages à pâte cuite ou persillés, ...

DANS LA PRESSE GUIDE RVF 2013 : « Expression des schistes, Le Cornillard se montre plus plein et plus tendu, intense dans sa finale hautement minérale »

GUIDE BETTANE DESSAUVÉ 2014 : Ce Cornillard a gagné en complexité avec une pureté dans la tension et une densité savoureuse. C'est le 2010 du secteur qui a le plus d'à propos. 16/20

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	70	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.67ha
Rendement (Hl/Ha)	22	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2000
Récolte	Nombre de tries		

Vinification et Elevage Limitation des interventions humaines au strict nécessaire : levures indigènes. Non chaptalisé. Pressurage doux - Débourbage naturel 24 h - Fermentations lentes en futs bourguignons neufs et de 1 et 3 vins (400 et 228 l). Fermentations alcoolique et malolactique totales. Elevage en futs bourguignon sur lies fines.

Mise en bouteilles	janvier 2012	Type de bouteille	75
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	24
Sucres résiduels (G+F)	2.4	SO2 Total (mg/l)	78
% vol Total		pH	3.16

Extrait sec Réduit (g/l)

Acidité volatile (g/l en
H₂SO₄)

0.70

Nature du sol et du sous-sol

Sur la commune de Chaufonds sur Layon, au sommet d'un coteau pentu dominant une boucle de la rivière. Sol peu épais, très pierreux de schiste gréseux très anciens (briovérien). Exposition plein sud. Vieilles Vignes de 50 à 80 ans

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