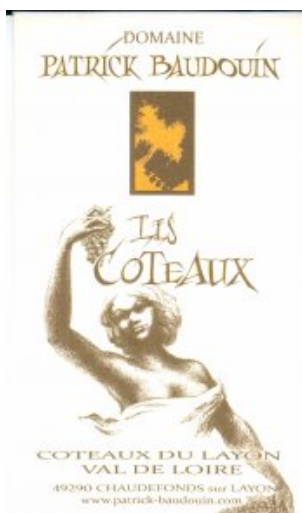




**DOMAINE
PATRICK
BAUDOIN**
Tél. : 02 41 74 95 03

cuvée : **COTEAUX DU LAYON "LES COTEAUX" 2011**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin liquoreux,**
 Millésime : **2011,**
 Société : **Domaine,**



Coteaux du Layon sur la fraîcheur, concentré naturellement comme tous nos liquoreux, mais sans l'action du botrytis.

Léger et pur, plus sur les fruits blancs que les confit. A l'apéritif, mais il se mariera également avec des salades aux foies gras ou aux gésiers, avec des poissons fumés et des fromages à pâtes cuites ou persillées.

Sa fraîcheur conviendra également aux desserts fruités non sucrés, comme les tartes aux abricots.

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	30 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.5
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2000
Récolte	Tries de vendanges en début de botrytisation	Nombre de tries	

Vinification et Elevage Accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas agir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois...beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation.... Pressurage soigné très lent - Débourbage naturel 24 h - Fermentations en fûts bourguignons de 1 et 3 vins.

Mise en bouteilles	fin janvier 2012	Type de bouteille	75
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	35
Sucres résiduels (G+F)	95	SO2 Total (mg/l)	180
% vol Total		pH	3.28
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.71

Nature du sol et du sous-sol

LES COTEAUX : plusieurs tries issues des coteaux d'Ardenay, à Chaudfonds, des Bruandières à St Aubin.

