



cuvée : **SAVENNIERES 2011 (Patrick Baudouin Vins)**  
 Agenda :  
 Contenant :  
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**  
 Millésime : **2011,**  
 Société : **PB Vins,**



**SAVENNIERES**  
 Patrick Baudouin  
 vins

**PATRICK BAUDOIN VINS**



**SAVENNIERES**

APPELLATION SAVENNIERES CONTROLÉE  
**2011**

VIN DE TERROIR

Cépage Chenin sur altération de schistes ocre talqueux.  
 Vignes de 35 ans

Savennières : un grand terroir  
 qui surplombe la Loire, rive droite.  
 Une histoire de 1500 ans...

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



Mis en bouteille par  
 SARL Patrick BAUDOIN Vins NÉGOCIANT-ÉLEVEUR À  
 PRINCE 49290 CHAUDEFONDS SUR LAYON France

13,5% alc./vol.

www.patrick-baudouin.com

750 ml

produit de France

Cru le plus connu des chenins secs d'Anjou. Ce Savennières issu de beaux terroirs est un vin structuré mais frais, qui demande une association avec des mets élaborés : poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons...

Le Domaine a planté un ha de Savennières en 2009. La vigne demande du temps pour s'exprimer, pour parler de son terroir, de son paysage... Nous voulions déjà travailler sur cette belle appellation, sans attendre les premières expressions terroir de cette plantation. Aussi depuis 2008 achetons nous des raisins qui naissent sur de belles parcelles voisines ; nous les vendangeons, les vinifions, les élevons. Millésime 2011 : à la suite de 2010, un millésime sur la finesse, mais élégant, et avec du fond.

**GUIDE RVF 2014** : Le savennières 2011 se montre ferme et intense, bien équilibré. 15.5/20

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	35 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.5
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	3600
Récolte		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... Au domaine, pressurage doux avec sélection des jus - Débourageage naturel 24 h - stabulation sur bourbes fines - Fermentations lentes et élevage en futs bourguignon de 400 et 228 l (25% neuf, 50% 2 vin 25% 3 vins) sur lies fines. Fermentations alcoolique et malolactique totales.

Mise en bouteilles	16 avril 2013	Type de bouteille	bourgogne légère 0.75
% vol Acquis	13.5	SO2 Libre (mg/l)	12
Sucres résiduels (G+F)	1.2	SO2 Total (mg/l)	34
% vol Total		pH	3.1
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.51

**Nature du sol et du sous-sol**

## Altération de schiste ocre talqueux

---

SAS Domaine Patrick BAUDOIN - Princé - 49290 CHAUDEFONDS-SUR-LAYON FRANCE  
Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : [domaine@patrick-baudouin.com](mailto:domaine@patrick-baudouin.com)  
[www.patrick-baudouin.com](http://www.patrick-baudouin.com)