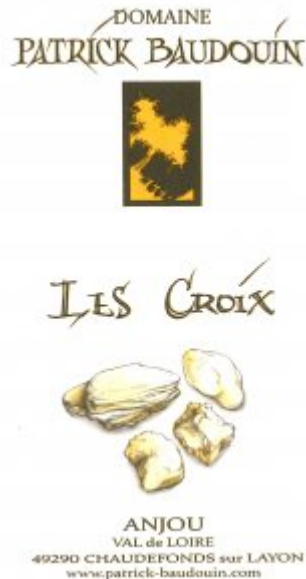




cuvée : **ANJOU BLANC LES CROIX 2013**  
 Agenda :  
 Contenant :  
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**  
 Millésime : **2013,**  
 Société : **Domaine,**



## DOMAINE PATRICK BAUDOUIN



**LES CROIX  
2013**

APPELLATION ANJOU CONTROLEE

LES CROIX : nouvelle parcelle entrée au Domaine, ce chenin planté en 1998 pousse sur le même coteau de schistes anciens que Le Cornillard, mais sur son autre versant, orienté sud ouest.

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

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

Li contient des sulfites.



Mis en bouteille à la propriété par Patrick BAUDOUIN

49290 CHAUFONDONS sur LAYON

13% alc./vol.

www.patrick-baudouin.com



produit de France

750 ml

Parcelle d'un demi hectare en coteaux, très beau terroir, sur le même coteau schisteux que celui du Cornillard, mais orientée sud ouest.

Acquise en 2013, nous avons immédiatement travaillé sans aucun produit chimique de synthèse, ni désherbants.

[Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	15 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.5
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	1068 bouteilles
Récolte	Non bio	Nombre de tries	

### Vinification et Elevage

Comme tous nos chenins : Fermentation sans levurage et sans soufre dans barriques bourguignonnes de plusieurs vins. Malolactique spontanée en fin de fermentation alcoolique. Sulfitage au soutirage et à la mise. Elevage barriques. Filtration sur terre.

Mise en bouteilles	26 septembre 2014	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	10
Sucres résiduels (G+F)	1.3	SO2 Total (mg/l)	20
% vol Total		pH	3.17
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	

### Nature du sol et du sous-sol

schistes du briovérien

