



cuvée : **COTEAUX DU LAYON
LES BRUANDIERES
2015**

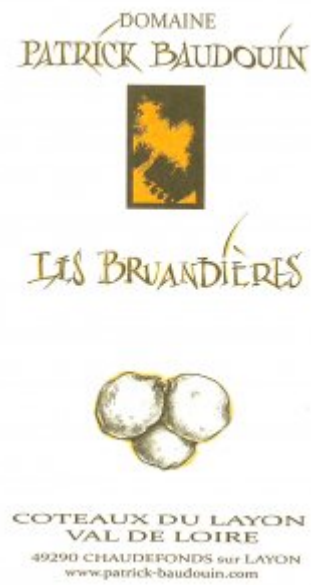
Agenda :

Contenant :

Couleur : **blanc (chenin),
chenin liquoreux,**

Millésime : **2015,**

Société : **Domaine,**



Le Coteaux des Bruandières est réputé depuis longtemps, certains le plaçaient à égalité de Quarts de Chaume au 19ème siècle.

C'est par héritage des Bruandières que ma famille a rejoint les Coteaux du Layon au début du XXème siècle.

« Sur la culture de la vigne » Cavoleau 1827
 Les vignobles qui produisent des qualités supérieures sont ceux de la coulée de Serrant et de la Rousselière, commune de Savennières ; le clos des Bruandières, commune de Saint Aubin de Luyné ; les Quartz-de-Chaulne, commune de Rochefort. ..

Sur le confit du botrytis, mais avec beaucoup de finesse. Mettre cette bouteille à table, avec plats sucrés salés, épicés, agrumes...PRIX TTC 37€

[Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	25 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.5 hectares
Rendement (HI/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée		
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	2 passages

Vinification et Elevage

Fermentation élevage en fûts. Ni levurage, ni chaptalisation, pas de sulfitage, oxydation naturelle des moûts au pressurage, débouillage d'une nuit à température du chai, flotation naturelle en fûts (guillage) au début de la fermentation, pour se débarrasser des phénols oxydatifs. premier sulfitage au premier soutirage, puis complément à la mise.

Mise en bouteilles	26 septembre 2016	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	12	SO2 Libre (mg/l)	12 le 27/10/2016
Sucres résiduels (G+F)	144	SO2 Total (mg/l)	114 le 27/10/2016
% vol Total		pH	3.57

Extrait sec Réduit (g/l)

Acidité volatile (g/l en
H₂SO₄)

0.97

Nature du sol et du sous-sol

Coteau exposé sud, ère primaire, carbonifère houiller

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