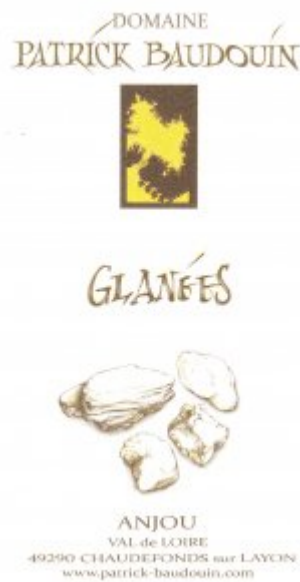




cuvée : **ANJOU BLANC
GLANEES 2016**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin
demi-sec,**
 Millésime : **2016,**
 Société : **Domaine,**



DOMAINE PATRICK BAUDOIN



Le gel de 2016 a frappé trois parcelles de vieilles vignes du côté Layon, Les Saulaies, les Gâts, Quarts de Chaume. Nous avons fait une cuvée avec ce qui lui avait échappé. Cela a donné un très beau demi-sec, très représentatif de ce que le chenin peut nous offrir en Anjou. Vin de gastronomie, qui vieillira très bien.

Nous avons également fait cette cuvée "Glanée" en 2004 et 2006, à partir de raisins vendangés tardivement (mais sans surmaturité) dans nos vieilles vignes. Ces cuvées, dont on nous dit régulièrement qu'elles sont aujourd'hui magnifiques, sont très significatives de la variabilité d'expression des chenins en Anjou. Cette possibilité d'exprimer toute la diversité de nos terroirs comme celle des millésimes et aussi celle des...vignerons ! explique l'implantation quasi exclusive du cépage chenin depuis des siècles entre la Touraine et l'Anjou.

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	Les Gats plantation 1947 les Saulaies plus de 50 ans Quarts de Chaume plantation 1969	Superficie des vignes pour cette cuvée	2.5
Rendement (Hl/Ha)	8.3	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2780
Récolte	manuelle	Nombre de tries	1 passage

Vinification et Elevage

Mise en bouteilles	fin octobre 2017	Type de bouteille	bourgogne légère 0.75
% vol Acquis	12.5	SO2 Libre (mg/l)	26 le 7/11/2017
Sucres résiduels (G+F)	37	SO2 Total (mg/l)	96 le 7/11/2017
% vol Total		pH	
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.8

Nature du sol et du sous-sol

schistes précambriens pour Saulaies et les Gâts, carbonifères pour Quarts de Chaume

Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : domaine@patrick-baudouin.com
www.patrick-baudouin.com