



DOMAINE
PATRICK
BAUDOIN

Tél. : 02 41 74 95 03

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

DOMAINE
PATRICK BAUDOIN



GLANÉES



ANJOU
VAL de LOIRE
49290 CHAUFONDONS sur LAYON
www.patrick-baudouin.com

DOMAINE PATRICK BAUDOIN



GLANÉES 2016
ANJOU

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
DEMI-SEC

Le gel de 2016 a frappé nos vieilles vignes, Les Gâts, les Saulaies, et les Zersilles. Cette cuvée est l'assemblage des quelques raisins très mûrs qui en avaient échappé.

Les chenins demi-sec, quand ils sont obtenus par maturité naturelle, font partie des trésors historiques que nos chenins angevins peuvent proposer. Leur fraîcheur raffinée en fait des compagnons des belles tables. Ce sont de grands vins de garde.

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

FR-BIO-01
Agriculture France



VIN



WINE



Mis en bouteille à la propriété par Patrick BAUDOIN
49290 CHAUFONDONS sur LAYON
France
12.5 % alc/vol. www.patrick-baudouin.com 750 ml

LE CONTIENT DES SULFITES

Produit de France - Product of France - Containants sulfites

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. PRIX PUBLIC TTC DEPART CAVE 46€

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

