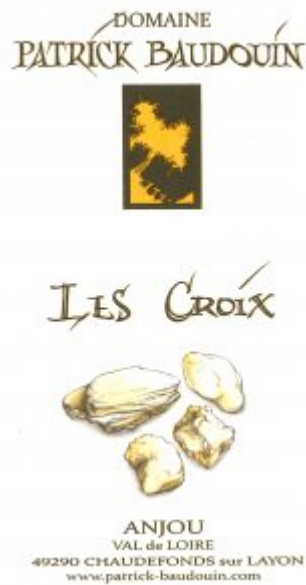




cuvée : **ANJOU BLANC LES CROIX 2015**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
 Millésime : **2015,**
 Société : **Domaine,**



Parcelle d'un demi hectare en coteaux, très beau terroir, sur schistes de 500 millions d'années, sur le même coteau que celui du Cornillard, mais orientée sud ouest. Acquisée en 2013, nous l'avons immédiatement travaillée sans aucun produit chimique de synthèse, ni désherbants. Travaillée au cheval depuis l'automne 2016. 3ème année de conversion bio

PRIX DEPART CAVE : 18€

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.5 ha	
Rendement (Hl/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	900	
Récolte	Manuelle un passage	Nombre de tries	un passage

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.

Mise en bouteilles	6 mars 2017	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)	1.5	SO2 Total (mg/l)	
% vol Total		pH	3.21
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.61

Nature du sol et du sous-sol

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