



cuvée : **ANJOU BLANC LE CORNILLARD 2017**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin),
 chenin sec,**
 Millésime : **2017,**
 Société : **Domaine,**



Une cuvée puissante et racée, emblématique du potentiel de nos chenins secs sur schistes.

Très belle parcelle sur un coteau plongeant vers le Layon, sur un des plus beaux méandre de la rivière, avec toute la vallée en perspective. Exposition sud est. Sol schisteux d'avant l'ère primaire.

Travail du sol au cheval depuis l'automne 2016. Vieux chenins entre 50 et 70 ans.

Prix ttc départ cave 32€

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	50/70	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.8
Rendement (Hl/Ha)	25	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2600
Récolte	Nombre de tries		1

Vinification et Elevage

Vinification sans ajout de soufre jusqu'au premier soutirage. Fermentation lente, jusqu'au printemps, sans ajout de levures, en fûts neufs et de plusieurs vins. Malolactique spontanée. Elevage en fûts jusqu'à la mise en bouteille.

Mise en bouteilles	25 juillet 2018	Type de bouteille	bourgogne légère 0.75
% vol Acquis	13.5	SO2 Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)	0.1	SO2 Total (mg/l)	
% vol Total		pH	3.06
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.74

Nature du sol et du sous-sol

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