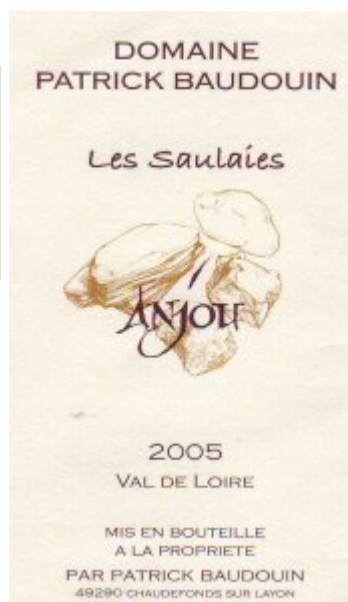




cuvée : **ANJOU BLANC LES SAULAIES 2005**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin demi-sec,**
 Millésime : **2005,**
 Société : **Domaine,**



Encore une parcelle qui peut offrir de grands chenins de schistes. Sur la rive gauche du Layon, et sur des vignes centenaires.

Millésime 2005 : solaire, puissant, de garde. Dans le verre, de la race, de la finesse, de l'élégance. Vin sec tendre. Volailles, veau, poissons cuisinés, petites épices, fromages.



Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	100	Superficie des vignes pour cette cuvée	0,85 hectares
Rendement (Hl/Ha)	15	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	
Récolte	2 passages	Nombre de tries	

Vinification et Elevage

Accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas agir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois...beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation.... Pressurage lent - Débourageage naturel 24 h - Fermentations lentes en cuve et fûts bordelais de 5 vins se terminant en juillet 2006. Fermentation malolactique totale. Elevage en fûts sur lies fines.

Mise en bouteilles	février 2008	Type de bouteille	75
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)	10	SO2 Total (mg/l)	
% vol Total		pH	
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	

Nature du sol et du sous-sol

Située rive sud du Layon, à Saint Aubin, une belle parcelle de vignes sur une pente orientée nord

ouest. Sol peu profond de schistes gréseux, de quartz.

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