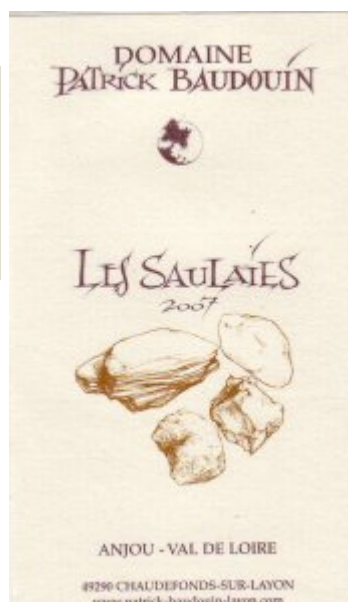




cuvée : **ANJOU BLANC LES SAULAIES 2007**  
 Agenda :  
 Contenant :  
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**  
 Millésime : **2007,**  
 Société : **Domaine,**



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

Dans le verre, de la race, de la finesse, de l'élégance. Vin sec.

Millésime 2007 : dégusté récemment (août 2011) : vin droit, assez austère à l'attaque, tranché, incisif, belle bouche, à boire sur des poissons, type alose à l'oseille...



Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	100	Superficie des vignes pour cette cuvée	0,85
Rendement (Hl/Ha)	15	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	
Récolte	1 passage	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 - Débourage naturel 24 h - Fermentations lentes en cuve et futs bordelais de 5 vins. Fermentation malolactique totale. Elevage en fûts sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'en juillet (durée 10 mois) puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles.

Mise en bouteilles	Avril 2010	Type de bouteille	75
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	22
Sucres résiduels (G+F)	1.4	SO2 Total (mg/l)	72
% vol Total		pH	3,18
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](mailto:domaine@patrick-baudouin.com)

[www.patrick-baudouin.com](http://www.patrick-baudouin.com)