



cuvée : **ANJOU BLANC LES SAULAIES 2008**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
 Millésime : **2008,**
 Société : **Domaine,**



Encore une parcelle qui peut offrir de grands chenins de schistes, sur la rive gauche du Layon et sur des vignes centenaires. Dans le verre, de la race, de la finesse, de l'élégance.

Vin sec. Volailles, veau, poissons cuisinés, petites épices, fromages...

Millésime 2008 : dans notre recherche du meilleur équilibre entre le potentiel de grands liquoreux et de grands secs de nos chenins sur schistes, 2008 est un millésime intéressant : il a permis une très belle expression, tendue, pure, promettant une belle garde, des chenins secs de terroir.



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	1400
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 futs bourguignons de un à quatre vins. Fermentation malolactique totale. Elevage en fûts sur lies fines.

Mise en bouteilles	avril 2010	Type de bouteille	75
% vol Acquis	13,3	SO2 Libre (mg/l)	22
Sucres résiduels (G+F)	3,2	SO2 Total (mg/l)	74
% vol Total		pH	3,17
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 vieilles 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