



cuvée : **ANJOU BLANC CLOS DES BRUANDIERES 2019**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2019,**
Société : **Domaine,**

Le coteau des Bruandières est réputé depuis longtemps : "Les vignobles qui produisent des qualités supérieures sont ceux de la Coulée de Serrant et de la Rousselière, commune de Savennières ; le clos des Buandières, commune de St Aubin de Luygné les Quartz-de-Chaulne, commune de Rochefort.." A leur création, dans les années 50, les appellations de chenin en Anjou parlaient terroir, vigneron, amateurs de vins, et n'enfermaient pas le chenin en cage. Avec cette cuvée de sec, issue en 2019 du Clos des Bruandières, comme notre cuvée de liquoreux d'autres années, nous renouons avec toute la diversité des partitions que le chenin peut jouer sur les terroirs du Layon, des plus secs aux plus liquoreux, selon les millésimes, les parcelles, l'humeur des vignerons... PRIX TTC DEPART CAVE : 38.5 €

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	30 ANS	Superficie des vignes pour cette cuvée	
Rendement (Hl/Ha)	36	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	3539
Récolte	manuelle	Nombre de tries	

Vinification et Elevage Fermentation et élevage en fûts

Mise en bouteilles	AVRIL 2021	Type de bouteille	BORGOGNE LEGERE
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)	1.3	SO2 Total (mg/l)	
% vol Total		pH	3.18
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	

Nature du sol et du sous-sol CARBONIFERE

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