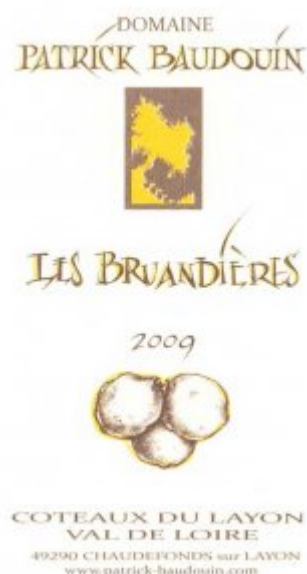




cuvée :	COTEAUX DU LAYON LES BRUANDIERES 2009
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	blanc (chenin), chenin liqueureux,
Millésime :	2009,
Société :	Domaine,



La cuvée "les Bruandières" vous propose un layon en finesse, moins puissant que les cuvées "Maria Juby" et "Grains Nobles", mais liqueureux et botrytisé.

Se boit en apéritif, mais aussi à table, avec des plats épicés, sucrés salés, travaillés avec des agrumes...

Le Coteaux des Bruandières, à Saint-Aubin de Luigné, est réputé depuis longtemps. Exposé plein sud, surplombant le Layon, il est parfaitement adapté à la production de vins liqueureux d'exception.

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	20 ANS	Superficie des vignes pour cette cuvée	1,2
Rendement (Hl/Ha)	5	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	800
Récolte		Nombre de tries	DERNIERE TRIE NOVEMBRE

Vinification et Elevage Ni levurage, ni chaptalisation.... Pressurage soigné très lent - Débourbage naturel 24 h - Fermentations lentes en fûts de 1 et 3 vins. Elevage en futs puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles.

Mise en bouteilles	sept-10	Type de bouteille	75
% vol Acquis	11	SO2 Libre (mg/l)	14
Sucres résiduels (G+F)	124	SO2 Total (mg/l)	92
% vol Total		pH	3,77
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	1,14

Nature du sol et du sous-sol

Sols minces, peu développés sur un socle d'époque carbonifère. Présence de schistes houillers et de grès.

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