



cuvée : **ANJOU BLANC CHENIN 2010 - Patrick Baudouin vins -**

Agenda :

Contenant :

Couleur : **chenin blanc (fruit),**

Millésime : **2010,**

Société : **PB Vins,**



Un joli vin très frais, idéal pour l'apéritif, mais pour aussi plats conviviaux de charcuterie, salades composées, pierrades et barbecues.

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	35	Superficie des vignes pour cette cuvée	
Rendement (Hl/Ha)	54	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	9000
Récolte	Nombre de tries		1 PASSAGE

### Vinification et Elevage

Mise en bouteilles	Type de bouteille		75
% vol Acquis	11	SO2 Libre (mg/l)	12
Sucres résiduels (G+F)	12,9	SO2 Total (mg/l)	30
% vol Total	pH		3,03
Extrait sec Réduit (g/l)	Acidité volatile (g/l en H2SO4)		0,32

### Nature du sol et du sous-sol

"Origine : 100% vignes du Domaine Patrick Baudouin. Rive sud du Layon, sur la commune de Saint Aubin de Luigné . Parcelle en pente douce, exposée nord-ouest. Sol limono-argileux sur altération de schiste talqueux et de calcaire gris."

SAS Domaine Patrick BAUDOIN - Princé - 49290 CHAUFONDONS-SUR-LAYON FRANCE  
Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : domaine@patrick-baudouin.com  
www.patrick-baudouin.com