



cuvée : **ANJOU BLANC LES BUTTES DE ST GERMAIN DES PRES 2004**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2004,**
Société : **Domaine,**



Sur la commune de Saint Germain des Prés, en Anjou. Un vin sec, très minéral, racé.

Avant la destruction massive du vignoble français par le phylloxéra, un vaste vignoble de chenin, équivalent à celui du Layon, environ 1500 ha, couvrait les coteaux schisteux et volcaniques de la rive droite, la rive nord, de la Loire.

Çà et là pourtant subsistent quelques carrés de vigne, et c'est le cas de cette très jolie croupe de schistes exposée au sud sur cette belle butte de cailloux de roches magmatiques, plantée de chenin, piquetée d'ardoise, il y a une cinquantaine d'années.

Conversion agriculture biologique 3ème année.

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	50 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.35 hectares
Rendement (Hl/Ha)	5	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	547
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	1

Vinification et Elevage

Limitation des interventions humaines au strict nécessaire : levures indigènes. Non chaptalisé. Pressurage doux - Débourage naturel 24 h - Fermentations lentes en fut bourguignon. Fermentations alcoolique et malolactique totales. Elevage en futs bourguignon sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'en octobre (durée 12 mois).

Mise en bouteilles		Type de bouteille	75
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)		SO2 Total (mg/l)	
% vol Total		pH	
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	

Nature du sol et du sous-sol

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