



**Cuvée : ANJOU BLANC EFFUSION**

**Couleur : blanc, chenin sec**

**Millésime : 2022**

Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion est notre vraie première cuvée de chenin sec, inaugurée en 2001. Assemblage de parcelles de coteaux sur des cinérites, roches d'origine volcanique, des conglomérats gréseux, le tout reposant sur le socle schisteux de l'Anjou noir.

Effusion est un vin de fraîcheur aromatique, comme son nom l'indique tout en restant bien structuré. De l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillées.

Prix TTC public : 26.50€

Cépages utilisés (en%)	CHENIN		
Age moyen des vignes	35 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	4.5 Ha
Rendement	31Hl / Ha	Nombre de bouteilles produites	18 167 – 0.75cl 206 – 1.5cl
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	

### Vinification et élevage

Pressurage direct. Débourage d'une nuit à température de la cave. Assemblage en cuve du lot et démarrage sur levain du Domaine. Mise en fût, débourage haut par fermentation (guillage). Malo partielle. Filtration sur terre.

Mise en bouteille	20 juillet 2023	Type de bouteille	Bourgogne caractère 0.75
% vol acquis	14.%	SO2 libre (mg/L)	18
Sucres résiduels (g/L)	0.4	SO2 total (mg/L)	56
		pH	3.17
		Acidité volatile (g/L en H2SO4)	0.5

SAS Domaine Patrick Baudouin – 798 route du Layon – Princé – 49 290 CHADEFONDS-SUR-LAYON France

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

[www.patrick-baudouin.com](http://www.patrick-baudouin.com)

SIREN ANGERS 420 976 326