



Cuvée : ANJOU BLANC LES GATS

Couleur : blanc, chenin sec

Millésime : 2018

Une très belle parcelle sur schistes, rive gauche du Layon, exposition nord est, en pente douce, vignes plantées en 1947.

Un vin de chenin minéral, tendu mais mûr, complet, dont la puissance n'étouffe pas la finesse. Le temps en révèle la complexité. Beaux accords avec ce qui sied si bien à nos vins : viandes blanches, poissons, homards, cuisinés sans esbrouffe pour eux-mêmes, fromages fermiers...

Prix TTC public : 40.00€

Cépages utilisés (en%)	CHENIN 100%		
Age moyen des vignes	Vignes plantées en 1947	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.0684 Ha
Rendement	25,5 Hl / Ha	Nombre de bouteilles produites	3 629 – 0.75cl
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	1

Vinification et élevage

Pressurage direct. Débourage d'une nuit à température de la cave. Fermentations lentes en fûts bourguignons de 3 et 4 vins, uniquement en levures indigènes. Fermentation malolactique totale.

Elevage en futs bourguignon sur lies fines 18 mois, filtration sur terre.

Mise en bouteille	4 mai 2020	Type de bouteille	Bourgogne caractère 0.75
% vol acquis	14,26 %	SO2 libre (mg/L)	10
Sucres résiduels (g/L)	0.4	SO2 total (mg/L)	94
		pH	3.27
		Acidité volatile (g/L en H2SO4)	0.64

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

www.patrick-baudouin.com

SIREN ANGERS 420 976 326