



Cuvée : COTEAUX DU LAYON LES BRUANDIERES

Couleur : blanc, chenin liquoreux

Millésime : 2022

Le Coteaux des Bruandières est réputé depuis longtemps, certains le plaçaient à égalité de Quarts de Chaume au 19ème siècle. C'est par héritage des Bruandières que ma famille a rejoint les Coteaux du Layon au début du XXème siècle.

« Sur la culture de la vigne » *Cavoleau 1827* Les vignobles qui produisent des qualités supérieures sont ceux de la coulée de Serrant et de la Rousselière, commune de Savennières ; **le clos des Bruandières**, commune de Saint Aubin de Luigné ; les Quarts-de-Chaume, commune de Rochefort.

Prix TTC public : 67.00 €

Cépages	CHENIN 100%		
Age moyen des vignes	30 ans	Surface de vignes pour cette cuvée	0,71 ha
Rendement	14,5 hl/ha	Quantité produite	1 400 – 0.75cl
Vendanges	Manuelles	Nombre de tries	3

Vinification et élevage

Fermentation et élevage en fûts. Pas de levurage, pas de chaptalisation ; léger sulfitage au pressurage puis au premier soutirage et à la mise bouteilles ; élevage de 15 mois en fûts de plusieurs vins

Mise en bouteilles	19 décembre 2023	Type de bouteilles	Bourgogne légère 0.75
Degré d'alcool	12,3%	SO2 libre (mg/L)	12
Sucre résiduel (g/L)	123	SO2 total (mg/L)	142
		pH	3.86
		Acidité volatile (g/L - H2SO4)	1.00

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



DOMAINE
PATRICK
BAUDOUIN