



**Cuvée : ANJOU BLANC LE CORNILLARD**

**Couleur : blanc, chenin sec**

**Millésime : 2020**

Une cuvée puissante et racée, emblématique du potentiel de nos chenins secs sur schistes. Vin de gastronomie. Très belle parcelle sur un coteau plongeant vers le Layon, sur un des plus beaux méandres de la rivière, avec toute la vallée en perspective. Exposition sud-est. Sol schisteux d'avant l'ère primaire. Travail du sol au cheval depuis l'automne 2016.

Prix TTC public : 40.00€

Cépages	CHENIN 100%		
Age moyen des vignes	50 - 70 ans	Surface de vignes pour cette cuvée	1,92 Ha
Rendement	18,36 Hl / Ha	Quantité produite	4 600 – 0.75cl 100 – 1.50cl
Vendanges	Manuelles	Nombre de tries	1

### Vinification et élevage

Pressurage direct. Débourage d'une nuit à température de la cave, mise en fut, débourage haut par fermentation (guillage). Malo totale, élevage 18 mois en fûts.

Mise en bouteilles	30 juin 2022	Type de bouteilles	Bourgogne légère 0.75
Degré d'alcool	14.%	SO2 libre (mg/L)	10
Sucre résiduel (g/L)	1,3	SO2 total (mg/L)	50
		pH	3.20
		Acidité volatile (g/L - H2SO4)	0.54

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