



Cuvée : COTEAUX DU LAYON "1896"

Couleur : blanc, chenin liquoreux

Millésime : 2022

"1896" Non... ce n'est pas le millésime de cette bouteille. C'est l'année où, dans les Coteaux du Layon, des vigneron ont décidé de fonder une association "le syndicat des antisucres" basée sur l'affirmation selon laquelle "le vin ne doit être que du raisin". Le vin "nature", en 1896 à Rablay sur Layon, c'était le vin sans ajout de sucre... Car le débat fut très vif, dès cette époque, entre les partisans du "sucrage" et ceux qui s'y opposaient, minoritaires, et dont le point de vue ne l'emporta pas dans les pratiques et la réglementation du siècle qui suivit...

Prix TTC public : 55 €

Cépages	CHENIN 100%		
Age moyen des vignes	35 ans en moyenne	Surface de vignes pour cette cuvée	
Rendement		Quantité produite	1 300 – 0.75cl
Vendanges	Manuelles	Nombre de tries	2

Vinification et élevage

Fermentation et élevage en fûts. Pas de levurage, pas de chaptalisation ; premier sulfitage au premier soutirage puis à la mise bouteilles ; élevage de 12 mois en fûts de plusieurs vins

Mise en bouteilles	19 décembre 2023	Type de bouteilles	Bourgogne légère 0.75
Degré d'alcool	13%	SO2 libre (mg/L)	< 5
Sucre résiduel (g/L)	70.6	SO2 total (mg/L)	148
		pH	3.91
		Acidité volatile (g/L - H2SO4)	1.12

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