



**Cuvée : ANJOU BLANC CLOS DES BRUANDIERES**

**Couleur : blanc, chenin sec**

**Vintage : 2020**

Le coteau des Bruandières est réputé depuis longtemps : "Les vignobles qui produisent des qualités supérieures sont ceux de la Coulée de Serrant et de la Rousselière, commune de Savennières ; le clos des Buandières, commune de St Aubin de Luigné, les Quarts-de Chaume, commune de Rochefort."

A leur création, dans les années 50, les appellations de chenin en Anjou parlaient terroir, vigneron, amateurs de vins, et n'enfermaient pas le chenin en cage. Avec cette cuvée de sec, issue en 2020 du Clos des Bruandières, comme notre cuvée de liqueux d'autres années, nous renouons avec toute la diversité des partitions que le chenin peut jouer sur les terroirs du Layon, des plus secs aux plus liqueux, selon les millésimes, les parcelles, l'humeur des vigneron...

Prix TTC public : 40.00€

Cépages	CHENIN 100%		
Age moyen des vignes	30 ans en moyenne	Surface de vignes pour cette cuvée	1,57 Ha
Rendement	16 Hl / Ha	Quantité produite	2471 –75 CL 50-150 CL
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). Vinification en fûts de chênes de tailles variées (225 à 700 litres) sans bois neuf : fermentation avec levures indigènes, fermentation malolactique totale, élevage 18 mois, filtration sur terre.

Mise en bouteilles	30 juin 2022	Type de bouteilles	Bourgogne légère 0.75
Degré d'alcool	15.0%	SO2 libre (mg/L)	10
Sucre résiduel (g/L)	2,7	SO2 total (mg/L)	64
		pH	3.42
		Acidité volatile (g/L - H2SO4)	0.65

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