



Cuvée : QUARTS-DE-CHAUME GRAND CRU LES ZERSILLES

Couleur : blanc, chenin liquoreux

Millésime : 2018

Un grand vin liquoreux de chenin, issu du terroir de Quart de Chaume : cinquante hectares au cœur des Coteaux du Layon, bénéficiant depuis des siècles d'une grande réputation. Le seul Grand Cru de la Loire.

Vin de méditation, tard le soir, mais surtout ne jamais hésiter à le mettre sur une belle table, avec des mets épicés, sucrés salés...foies gras poêlés, currys épicés d'agneau...grand menu tout liquoreux : <http://www.chateauloisel.com/analyse/sapros.htm>

Prix TTC public : 60.00€

Cépages utilisés (en%)	CHENIN 100%		
Age moyen des vignes	55 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1,2 Ha
Rendement	11 Hl / Ha	Nombre de bouteilles produites	2 564– 0.50cl
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	Plusieurs passages

Vinification et élevage

Pressurage direct, pas d'ajout de levures, vinification en fûts, longue, sans soufre jusqu'au premier soutirage.

Mise en bouteille	4 & 5 mai 2020	Type de bouteille	Bourgogne légère 0.50
% vol acquis	11%	SO2 libre (mg/L)	10
Sucres résiduels (g/L)	212	SO2 total (mg/L)	140
		pH	3.90
		Acidité volatile (g/L en H2SO4)	1.03

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