



Cuvée : ANJOU BLANC LES GLANÉES

Couleur : blanc, chenin demi-sec

Millésime : 2016

Le gel de 2016 a frappé trois parcelles de vieilles vignes du côté Layon, Les Saulaies, les Gâts, Quarts de Chaume. Nous avons fait une cuvée avec ce qui lui avait échappé. Cela a donné un très beau demi-sec, très représentatif de ce que le chenin peut nous offrir en Anjou. Vin de gastronomie, qui vieillira très bien.

Nous avons également fait cette cuvée "Glanées" en 2004 et 2006, à partir de raisins vendangés tardivement (mais sans surmaturité) dans nos vieilles vignes. Ces cuvées, dont on nous dit régulièrement qu'elles sont aujourd'hui magnifiques, sont très significatives de la variabilité d'expression des chenins en Anjou. Cette possibilité d'exprimer toute la diversité de nos terroirs comme celle des millésimes et aussi celle des...vignerons ! explique l'implantation quasi exclusive du cépage chenin depuis des siècles entre la Touraine et l'Anjou.

Prix TTC public : 49.00€

Cépages	CHENIN 100%		
Age moyen des vignes	35 ans en moyenne	Surface de vignes pour cette cuvée	2.5
Rendement	8.3 Hl/Ha	Quantité produite	2 804 – 0.75cl
Vendanges	Manuelles	Nombre de tries	1

Vinification et élevage

Fermentation et élevage en fûts ; pas de levurage, pas de chaptalisation, pas de sulfitage, oxydation naturelle du moût au pressurage ; débourage d'une nuit en cuve puis mise en fûts pour fermentations alcooliques (guillage), sulfitage au premier soutirage puis à la mise en bouteilles ; élevage de 8 mois en fûts.

Mise en bouteilles	27 octobre 2017	Type de bouteilles	Bourgogne légère 0.75
Degré d'alcool	12.5%	SO2 libre (mg/L)	26
Sucre résiduel (g/L)	37	SO2 total (mg/L)	96
		pH	3.31
		Acidité volatile (g/L - H2SO4)	0.81

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