



Cuvée : ANJOU BLANC RONCERAY LES ZERSILES

Couleur : blanc, chenin sec

Millésime : 2020

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 de notre parcelle des Zersiles, au lieu-dit Quarts de chaume, nous renouons avec toute la diversité des partitions que le chenin peut jouer sur les terroirs du Layon, des plus secs aux plus liquoreux, selon les millésimes, les parcelles, l'humeur des vigneron. L'appellation Quarts-de-Chaume, réservée à l'heure actuelle aux liquoreux, est le seul grand cru du Val de Loire.

Prix TTC public : 52.00€

Cépages	CHENIN 100%		
Age moyen des vignes	55 ans en moyenne	Surface de vignes pour cette cuvée	0.5 Ha
Rendement	24 Hl / Ha	Quantité produite	1 500 – 0.75cl 50 – 1.50cl
Vendanges	Manuelles	Nombre de tries	1

Vinification et élevage

Pressurage direct, débouillage d'une nuit à température de la cave, démarrage des fermentations alcooliques en levures indigènes, mise en fut, débouillage haut par fermentation (guillage). Malo totale, élevage 16 mois en fûts.

Mise en bouteilles	30 juillet 2022	Type de bouteilles	Bourgogne légère 0.75
Degré d'alcool	15.5%	SO2 libre (mg/L)	< 10
Sucre résiduel (g/L)	2	SO2 total (mg/L)	34
		pH	3.28
		Acidité volatile (g/L - H2SO4)	0.7

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