



**Cuvée : SAVENNIÈRES BELLEVUE**

**Couleur : blanc, chenin sec**

**Millésime : 2022**

Notre seule cuvée provenant de la rive droite de la Loire ! Parcelle plantée en 2009, sur altération de schiste ocre talqueux, et qui mérite bien son nom : en pente douce exposée au sud, sur la commune de Savennières, vue sur la Loire. Travail partiellement au cheval depuis l'automne 2016.

La propriétaire de la parcelle, artiste-peintre, a réalisé l'étiquette de cette cuvée. Un vin élégant tout en finesse, minéralité et longueur en bouche, qui demande une association avec des mets élaborés : poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons....

Prix TTC public : 40.00€

Cépages	CHENIN 100%		
Age moyen des vignes	Plantées en 2009	Surface de vignes pour cette cuvée	0,9 Ha
Rendement	41 Hl / Ha	Quantité produite	4900 – 0.75cl
Vendanges	Manuelles	Nombre de tries	1

### Vinification et élevage

Pressurage direct, sédimentation naturelle des bourbes en cuve entre 12 et 24 heures, démarrage des fermentations alcooliques en fûts en levures indigènes, guillage, fermentation malolactique complète ; élevage de 14 mois en fûts de plusieurs vins

Mise en bouteilles	19 décembre 2023	Type de bouteilles	Bourgogne légère 0.75
Degré d'alcool	13.2 %	SO2 libre (mg/L)	18
Sucre résiduel (g/L)	0.5	SO2 total (mg/L)	72
		pH	3.20
		Acidité volatile (g/L - H2SO4)	0.53

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