



cuvée : **ANJOU BLANC LE CORNILLARD 2020**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2020,**
Société : **Domaine,**

Une cuvée puissante et racée, emblématique du potentiel de nos chenins secs sur schistes. Vin de gastronomie. Très belle parcelle sur un coteau plongeant vers le Layon, sur un des plus beaux méandre de la rivière, avec toute la vallée en perspective. Exposition sud est. Sol schisteux d'avant l'ère primaire. Travail du sol au cheval depuis l'automne 2016. PRIX TTC DEPART CAVE 40€

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	50/70 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.8 ha
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	4700
Récolte	MANUELLE	Nombre de tries	

Vinification et Elevage

Mise en bouteilles	30 juin 2022	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	4 mg/l le 7/02/2023
Sucres résiduels (G+F)	1.3	SO2 Total (mg/l)	40 mg/l le 7/02/2023
% vol Total		pH	3.2
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.54

Nature du sol et du sous-sol

SAS Domaine Patrick BAUDOIN - Princé - 49290 CHAUFONDS-SUR-LAYON FRANCE
Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : domaine@patrick-baudouin.com
www.patrick-baudouin.com