



cuvée : **QUARTS DE CHAUME 2009 50cl**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin liquoreux,**
 Millésime : **2009,**
 Société : **Domaine,**



Un grand vin liquoreux de chenin, issu du terroir de Quart de Chaume : cinquante hectares au coeur des Coteaux du Layon, bénéficiant depuis des siècles d'une grande réputation.

Vin de méditation, tard le soir, mais ne jamais hésiter non plus à le mettre sur une belle table, avec des mets épicés, sucrés salés...foies gras poelés, curry épicés d'agneau...

vin issu de raisin en troisième année de conversion agriculture biologique.

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	40 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.24 ha
Rendement (Hl/Ha)	10.5	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	670 0.50
Récolte	baies rôties très concentrées	Nombre de tries	5 passages

Vinification et Elevage Accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas agir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois...beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation....Pressurage soigné très lent -Débourbage naturel 24 h - Fermentations lentes en fûts de 1 et 3 vins. Elevage en fûts bourguignons jusqu'à la mise en bouteilles.

Mise en bouteilles	janvier 2011	Type de bouteille	50
% vol Acquis	11.5	SO2 Libre (mg/l)	25
Sucres résiduels (G+F)	150	SO2 Total (mg/l)	90
% vol Total		pH	3.78
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.98

Nature du sol et du sous-sol

Le coteau des Zerzilles à Chaume est réputé depuis longtemps. Exposé sud est, il est parfaitement adapté à la production de vins liquoreux d'exceptions. Sols minces, peu développés sur un socle d'époque carbonifère. Présence de schistes houillers et de grès.

Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : domaine@patrick-baudouin.com
www.patrick-baudouin.com