



cuvée : **ANJOU BLANC LE CORNILLARD 2018**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2018,**
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 38.5€

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	50/70	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.8
Rendement (Hl/Ha)	31	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	3300
Récolte	manuelle quelle question !	Nombre de tries	

Vinification et Elevage Fermentation élevage en fûts de plusieurs vins. Fermentation lente, sans ajout de levures, malo totale spontanée

Mise en bouteilles	mai 2020	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	14.5	SO2 Libre (mg/l)	10
Sucres résiduels (G+F)	1.1	SO2 Total (mg/l)	80
% vol Total		pH	3.26
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.7

Nature du sol et du sous-sol

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