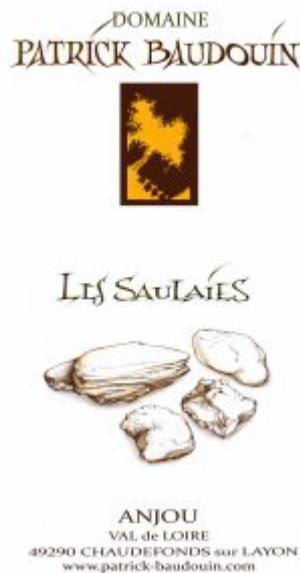




cuvée : **ANJOU BLANC LES SAULAIES 2011**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
 Millésime : **2011,**
 Société : **Domaine,**



Encore une parcelle qui peut offrir de grands chenins de schistes. Sur la rive gauche du Layon et avec des vignes centenaires.

Cette parcelle nous propose souvent des millésimes avec quelques sucres résiduels. Mais en 2011, la cuvée est sèche...

Dans le verre, toujours de la race, de la finesse, de l'élégance, de la longueur. Volailles rôties, veau, poissons, crustacés, fromages...

PRIX : 69.00€

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Pour lire un article sur cette cuvée c'est par [ici](#)

Doré pâle aux nuances vertes, son nez mélange l'anis au citron confit, puis, il se nuance de d'amande douce et de poivre blanc, avant de révéler délicatement son logement par quelques fragrances de pêche blanche.

La bouche le révèle avec plus de précision par sa texture. Ligneuse, elle offre une trame au vin, cela lui donne un relief qui sied aux papilles qui l'explorent pour découvrir à chaque saillie élément floral, fruité ou épicé. La fraîcheur intense accentue encore les effets aromatiques.

Fermentations lentes en cuve et fûts bourguignons de 5 vins. Fermentation malolactique totale. Elevage en fûts sur lies fines.

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	95/100 ? le millésime 2011 est le dernier de ces vieilles vignes magnifiques. Mais trop usées, trop déplantées...il va falloir maintenant attendre un peu !	Superficie des vignes pour cette cuvée	1 hectare
Rendement (Hl/Ha)	19 Hl	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2600
Récolte	Nombre de tries		

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 lent - Débourbage naturel 24 h - Fermentations lentes en cuve et futs bourguignons de plusieurs vins. Fermentation malolactique totale. Elevage en fûts sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'avant la mise en bouteille, en mai 2013.

Mise en bouteilles	Mai 2013	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	13.5	SO2 Libre (mg/l)	15
Sucres résiduels (G+F)	0.2	SO2 Total (mg/l)	40
% vol Total		pH	3.06
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.53

Nature du sol et du sous-sol

Située rive sud (gauche) du Layon, à Saint Aubin, une belle parcelle de vignes sur une pente orientée nord ouest. Sol peu profond de schistes gréseux, de quartz. Altérites de schiste et metagrauwake Précambrien, briovérien.

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