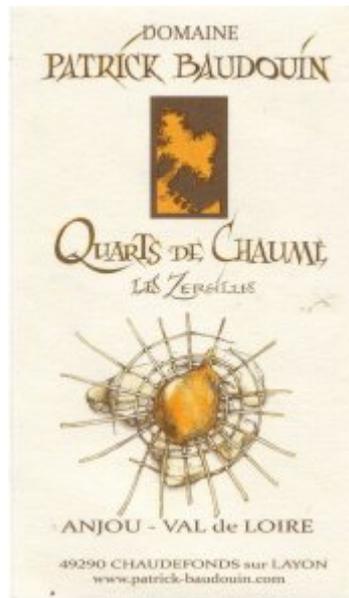




cuvée : **QUARTS DE CHAUME 2010 50cl**  
 Agenda :  
 Contenant :  
 Couleur : **blanc (chenin), chenin liquoreux,**  
 Millésime : **2010,**  
 Société : **Domaine,**



## DOMAINE PATRICK BAUDOIN



### QUARTS DE CHAUME

APPELLATION QUARTS DE CHAUME CONTROLEE  
2010

VIN LIQUEUREUX DE TERROIR

Quarts de Chaume, terroir d'une cinquantaine d'hectares au cœur des Coteaux du Layon, bénéficie depuis des siècles d'une notoriété particulière.

Ce coteau jouit d'une très belle exposition favorable à la pourriture noble née du Botrytis.

"Nos vins liquoreux sont les enfants naturels et hasardeux du soleil, du vent, du brouillard et du Botrytis. Et là est leur magie..."

Levures indigènes, pas de sucres ajoutés.

LE DOMAINE PATRICK BAUDOIN

est situé dans la vallée de la Loire, en Anjou.

En conversion vers l'agriculture biologique.

Certifié par Ecocert FR-BIO-01

L1 contient des sulfites. A la mise : SO2 libre 25 mg/l total 110 mg/l



11 % vol.

www.patrick-baudouin.com

produit de France

Mis en bouteille à la propriété par Patrick BAUDOIN  
49290 CHAUFONDS sur LAYON  
France



500 ml

Un grand vin liquoreux de chenin, issu du terroir de Quart de Chaume : cinquante hectares au cœur 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 poêlés, curry épicés d'agneau... vin issu de raisin en troisième année de conversion agriculture biologique

### Dans la Presse

"Le Quart-de-chaume Les Zersilles ravira les amateurs par son allonge et sa noblesse aromatique (poire passe crassane) Guide RVF 2013.

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	2429 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 2012	Type de bouteille	50
% vol Acquis	11	SO2 Libre (mg/l)	25
Sucres résiduels (G+F)	154	SO2 Total (mg/l)	110
% vol Total		pH	3.28
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.71

### 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.

---

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](mailto:domaine@patrick-baudouin.com)

[www.patrick-baudouin.com](http://www.patrick-baudouin.com)