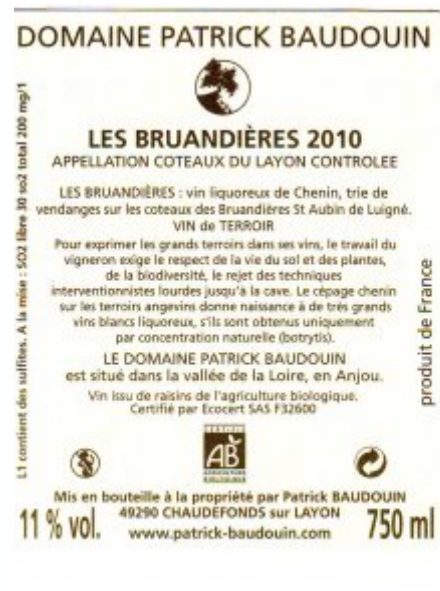
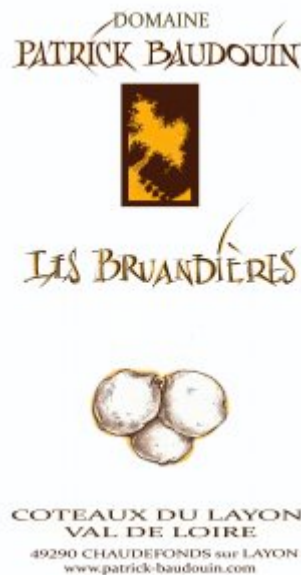




cuvée :	COTEAUX DU LAYON LES BRUANDIERES 2010
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	blanc (chenin), chenin liquoreux,
Millésime :	2010,
Société :	Domaine,



La cuvée "les Bruandières" vous propose un layon en finesse, moins puissant que les cuvées "Maria Juby" et "Grains Nobles", mais liquoreux et botrytisé.

Se boit en apéritif, mais aussi à table, avec des plats épicés, sucrés salés, travaillés avec des agrumes...

Le Coteaux des Bruandières, à Saint-Aubin de Luigné, est réputé depuis longtemps. Exposé plein sud, surplombant le Layon, il est parfaitement adapté à la production de vins liquoreux d'exception.

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	20 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.3ha
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	1900
Récolte	manuelle, par tries		Nombre de tries

Vinification et Elevage Vinification sans ajout de levures, sans chaptalisation. Barriques de un et deux vins.

Mise en bouteilles	janvier 2012	Type de bouteille	75 cl
% vol Acquis	11.20	SO2 Libre (mg/l)	30
Sucres résiduels (G+F)	150	SO2 Total (mg/l)	200
% vol Total	20	pH	3.38
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.76

Nature du sol et du sous-sol

Sols minces, peu développés sur un socle d'époque carbonifère. Présence de schistes houillers et de grès.

Dans la presse

"Les Bruandières, très complexe dans ses notes de thym et de verveine, renferme des sucres raffinés". Guide RVF 2013

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