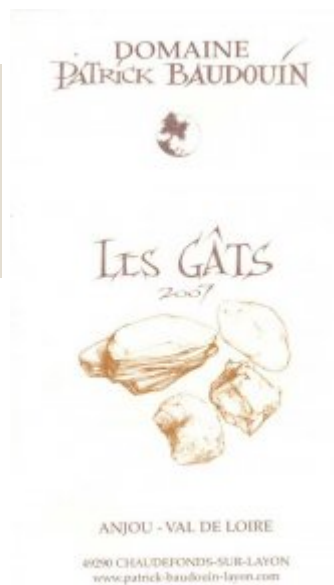




cuvée : **ANJOU BLANC LES GATS 2007**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
 Millésime : **2007,**
 Société : **Domaine,**



Blanc sec qui joue sur la finesse et l'élégance.

Accompagne les apéritifs, buffets dinatoires, volailles rôties, fromages.



PRIX DEPART CAVE TTC 69€

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	40 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.2 hectares
Rendement (Hl/Ha)	15	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	700
Récolte	Raisins à maturité complète, dorés. Exclusion de toutes baies botrytisées. Récolte manuelle.		Nombre de tries : 2

Vinification et Elevage

Limitation des interventions humaines au strict nécessaire : levures indigènes. Non chaptalisé. Pressurage lent - Débourage naturel 24 h - Fermentations lentes en futs bourguignons de 3 et 4 vins. Fermentations alcoolique et malolactique totales. Elevage en futs bourguignon sur lies fines, de la récolte (octobre) jusqu'en juillet (durée 10 mois) puis élevage en cuve jusqu'à la mise en bouteilles (6 mois).

Mise en bouteilles	Mai 2009	Type de bouteille	
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	15
Sucres résiduels (G+F)	0.9	SO2 Total (mg/l)	60
% vol Total	13	pH	3.29
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.38

Nature du sol et du sous-sol

Située rive sud du Layon, à Saint Aubin, une jolie parcelle de vignes sur une pente orientée nord.
Sol peu profond de schistes ocres talqueux.

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