



cuvée : **COTEAUX DU LAYON  
"LES COTEAUX" 2011**

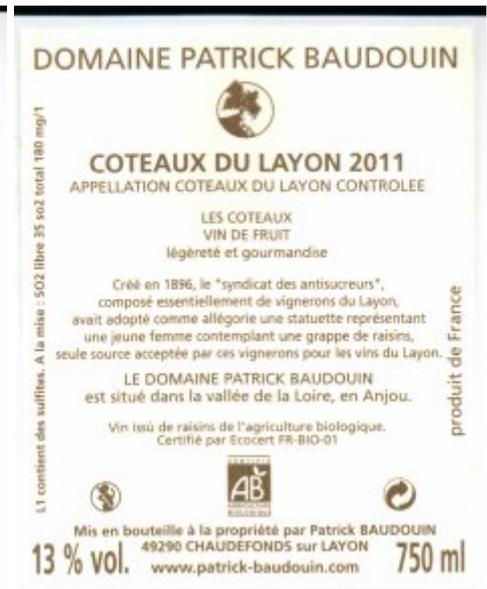
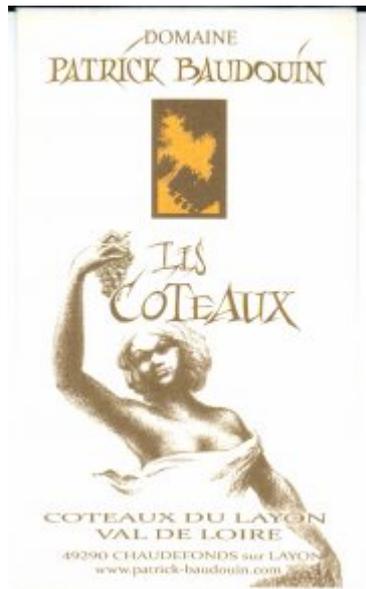
Agenda :

Contenant :

Couleur : **blanc (chenin),  
chenin liquoreux,**

Millésime : **2011,**

Société : **Domaine,**



Coteaux du Layon sur la fraîcheur, concentré naturellement comme tous nos liquoreux, mais sans l'action du botrytis.

Léger et pur, plus sur les fruits blancs que les confit. A l'apéritif, mais il se mariera également avec des salades aux foies gras ou aux gésiers, avec des poissons fumés et des fromages à pâtes cuites ou persillées.

Sa fraîcheur conviendra également aux desserts fruités non sucrés, comme les tartes aux abricots.

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	30 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.5
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2000
Récolte	Tries de vendanges en début de botrytisation	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 soigné très lent - Débourageage naturel 24 h - Fermentations en fûts bourguignons de 1 et 3 vins.

Mise en bouteilles	fin janvier 2012	Type de bouteille	75
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	35
Sucres résiduels (G+F)	95	SO2 Total (mg/l)	180
% 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

LES COTEAUX : plusieurs tries issues des coteaux d'Ardenay, à Chaudefonds, des Bruandières à St Aubin.

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)