



cuvée : **SAVENNIERES BELLEVUE 2021**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2021,**
Société :

Cru le plus connu des chenins secs d'Anjou, rive droite de la Loire. Parcelle plantée en 2009, sur altération de schiste ocre talqueux. En pente douce exposée au sud, sur la commune de Savennières, vue sur la Loire. Elle mérite son nom ! Travail au cheval depuis l'automne 2016. Avril 2017 : la parcelle a été intégralement gelée, comme une grande partie des vignes de Savennières. 2021 : nous avons échappé au gel sur cette parcelle ! Un vin structuré, minéral, mais frais, qui demande une association avec des mets élaborés : poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons... Prix TTC départ cave 40 €

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	PLANTATION 2009	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.9 HA
Rendement (Hl/Ha)	46	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	5600 0.75 100 magnums 1.5
Récolte	MANUELLE	Nombre de tries	1

Vinification et Elevage vinification élevage en fûts.

Mise en bouteilles	22 NOVEMBRE 2022	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	14	SO2 Libre (mg/l)	16 mg/l le 7/02/2023
Sucres résiduels (G+F)	0.4	SO2 Total (mg/l)	58 mg/l le 7/02/2023
% vol Total		pH	3.36
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.43

Nature du sol et du sous-sol

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