



Producteur : Domaine Patrick Baudouin

Couleur : Blanc

Unité : 3

Format : 750ml

Prix : 111.00 \$

Appellation : Coteaux du Layon

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Patrick Baudouin

Géologie du sol : Calcaires, schistes

Encépagement : Chenin Blanc (100%)

Âge moyen des vignes : 35 ans en moyenne

Vinification : Vendanges manuelles. Fermentation et élevage en fûts. Pas de levurage, pas de chaptalisation ; premier sulfitage au premier soutirage puis à la mise bouteilles

Élevage : 12 mois en fûts de plusieurs vins

Le domaine :

"1896" Non... ce n'est pas le millésime de cette bouteille. C'est l'année où, dans les Coteaux du Layon, des vigneronns ont décidé de fonder une association "le syndicat des antisucreurs" basée sur l'affirmation selon laquelle "le vin ne doit être que du raisin". Le vin "nature", en 1896 à Rablay sur Layon, c'était le vin sans ajout de sucre... Car le débat fut très vif, dès cette époque, entre les partisans du "sucrage" et ceux qui s'y opposaient, minoritaires, et dont le point de vue ne l'emporta pas dans les pratiques et la réglementation du siècle qui suivit...