



**Producteur :** Domaine Patrick Baudouin

**Couleur :** Blanc

**Unité :** 3

**Format :** 750ml

**Prix :** 48.00 \$

---

**Appellation :** Anjou

**Type de produit :** Vins

**Pays :** France

**Région viticole :** Vallée de la Loire

**Nom du propriétaire :** Patrick Baudouin

**Géologie du sol :** Schistes

**Superficie :** 1.0684 Ha

**Encépagement :** Chenin Blanc (100%)

**Âge moyen des vignes :** Vignes plantées en 1947

---

**Vinification :** Vendanges manuelles. Pressurage direct.

Débourbage d'une nuit à température de la cave.

Fermentations lentes en futs bourguignons de 3 et 4 vins, uniquement en levures indigènes. Fermentation malolactique totale

**Élevage :** Elevage en futs bourguignon sur lies fines 9 mois, filtration sur terre

---

---

### Le domaine :

Une très belle parcelle sur schistes, rive gauche du Layon, exposition nord est, en pente douce, vignes plantées en 1947.

Un vin de chenin minéral, tendu, complet, dont la puissance n'étouffe pas la finesse. Le temps en révèle la complexité. Beaux accords avec ce qui sied si bien à nos vins : viandes blanches, poissons, homards, cuisinés sans esbrouffe pour eux-mêmes, fromages fermiers...