



Producteur : Domaine Patrick Baudouin

Couleur : Blanc

Unité : 3

Format : 750ml

Prix : 91.25 \$

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

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...