

Domaine Patrick Baudouin Anjou "Le Cornillard" blanc 2013



Prix du produit :

168,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN
Millésime: 2013
Appellation: Anjou
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Cornillard
RVF: 16,5/20
Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Un chenin sec puissant et racé, issu d'une parcelle spécifique bénéficiant d'un superbe terroir en coteau schisteux bien exposé. Bâti pour la garde.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE P. BAUDOUIN + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce Domaine Patrick Baudouin Le Cornillard 2013 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016 : "*Attendri en attaque par quelques sucres, le Cornillard monte en intensité et complexité de saveurs, doté d'amers nobles et d'une remarquable allonge.*"

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Terroir : sur la commune de Chaudfonds sur Layon, au sommet d'un coteau pentu dominant une boucle de la rivière. Sol peu épais, très pierreux de schiste gréseux très anciens (briovérien). Exposition sud sud est.

Encépagement : très vieux chenin (70 ans en moyenne).

Vendange manuelle.

Vinification et Elevage : limitation des interventions humaines au strict nécessaire : Pas de soufre au pressoir, en fermentation. Pas d'ajout de levures. Non chaptalisé. Pressurage doux ? Débourbage naturel 24 h - Fermentations lentes en futs bourguignons neufs et de 1 et 3 vins (400 et 228 l). Fermentations alcoolique et malolactique totales. Elevage en futs bourguignon sur lies fines.