

Domaine Patrick Baudouin Savennières blanc 2013



SAVENNIÈRES

Prix du produit :

132,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2013

Appellation: Savennières

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Un très beau Savennières, tout en finesse, qui commence à être parfait en 2017.

Description du produit :

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

Domaine Patrick Baudouin Savennières 2013

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Vinification et Elevage : accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas agir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois, beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation. Au domaine, pressurage doux avec sélection des jus. Débourageage naturel 24 h - stabulation sur bourbes fines - fermentations lentes et élevage en futs bourguignons de 400 et

228 litres de plusieurs vins, sur lies fines. Fermentations alcoolique et malolactique totales.

Terroir: Altérations de schistes ocre talqueux.

Cru le plus connu des chenins secs d'Anjou, ce Savennières issu de beaux terroirs est un vin structuré mais frais. Le Domaine a planté un hectare de Savennières en 2009. La vigne demande du temps pour s'exprimer, pour parler de son terroir, de son paysage... Nous voulions déjà travailler sur cette belle appellation, sans attendre les premières expressions du terroir de cette plantation. Aussi depuis 2008 achetons-nous des raisins qui naissent sur de belles parcelles voisines ; nous les vendangeons, les vinifions, les élevons. Mais en 2013, nous avons décidé que le temps était venu : tout en la complétant par un peu d'achat de vendanges de vieilles vignes, nos raisins sont aujourd'hui dans cette bouteille. 2013, millésime de vins tendus, frais, très digestes..

Age moyen des vignes : de 4 à 70 ans.

Accords : demande une association avec des mets élaborés : poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons....