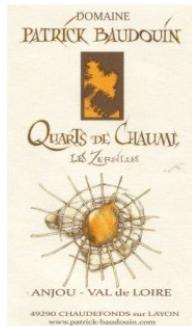


Domaine Patrick Baudouin Quarts de Chaume "Les Zersilles" blanc liquoreux 2015 (50 cl)

Prix du produit :

135,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2015

Appellation: Quarts de Chaume

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 50 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Zersilles

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 11

Description brève du produit :

Magnifique Quarts de Chaume, une pièce de collection produite à 1700 exemplaires de 50 cl.

Description du produit :

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

Domaine Patrick Baudouin Quarts de Chaume "Les Zersilles" blanc liquoreux 2015

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Un grand vin liquoreux de chenin, issu du terroir de Quart de Chaume : cinquante hectares au coeur des Coteaux du Layon, bénéficiant depuis des siècles d'une grande réputation. Le seul

Grand Cru de la Loire. Vin de méditation, tard le soir, mais ne jamais hésiter non plus à le mettre sur une belle table, avec des mets épices, sucrés-salés... foies gras poelés, curry épices d'agneau...

Terroir: Le coteau des Zerzilles à Chaume est réputé depuis longtemps. Exposé sud est, il est parfaitement adapté à la production de vins liquoreux d'exception. Sols minces, peu développés sur un socle d'époque carbonifère. Présence de schistes houillers et de grès.

Encépage: 100% chenin (vignes plantées en 1970).

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....Pressurage soigné très lent. Débourbage naturel 24 h - Fermentations lentes en fûts de 1 et 3 vins.

Elevage 18 mois en fûts bourguignons jusqu'à la mise en bouteilles, puis repos de 4 ans en cave.