

Domaine Patrick Baudouin Anjou "Le Cornillard" blanc 2017

Prix du produit :

216,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LOIRE
Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN
Millésime: 2017
Appellation: Anjou
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Le Cornillard
Cépage dominant: chenin
Alcool (%/vol.): 13,5

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 et situé en altitude. Bâti pour la garde.

Description du produit :

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

commentaires sur ce :

Domaine Patrick Baudouin Anjou "Le Cornillard" blanc 2017

Ce vin est un des trois sélectionnés par **Olivier Faucon du Mas Combarèla** (vigneron de la

semaine du 8 septembre 2022) pour intégrer sa **cave idéale**. Son commentaire : "J'ai eu le plaisir d'avoir la visite de Patrick Baudouin sur un salon à Montpellier sans savoir qui il était, et d'avoir une belle discussion sur le chenin, quel personnage attachant et passionnant, je ne connais pas tous ses vins et suis curieux d'explorer son travail sur les chenins secs à travers cette cuvée notamment."

Fiche Technique rédigée par le domaine:

Une cuvée puissante et racée, emblématique du potentiel de nos chenins secs sur schistes. Très belle parcelle sur un coteau plongeant vers le Layon, sur un des plus beaux méandre de la rivière, avec toute la vallée en perspective. Exposition sud est. Sol schisteux d'avant l'ère primaire. Travail du sol au cheval depuis l'automne 2016. Vieux chenins entre 50 et 70 ans.

Terroir : sur la commune de Chaudefonds sur Layon, au sommet (85 m d'altitude qui font toute la différence !) d'un coteau pentu dominant une boucle de la rivière. Un coteau très venté qui bénéficie donc d'un état sanitaire exceptionnel. 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 18 mois en futs bourguignon non neufs, sur lies fines.

Lien vers l'image satellite de la parcelle