

# Domaine Patrick Baudouin Quarts de Chaume "Les Zersilles" blanc liquoreux 2010 (50 cl)



Prix du produit :

**153,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2010

Appellation: Quarts de Chaume

Couleur: blanc moelleux

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 50 cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Zersilles

RVF: 17/20

Cépage dominant: chenin

Description brève du produit :

Magnifique Quarts de Chaume, dans un superbe millésime. 17/20 RVF.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine Patrick Baudouin Quarts de Chaume "Les Zersilles" blanc liquoreux 2010**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2013** : *Le Quarts-de-chaume Les Zersilles 2010 ravira les amateurs par son allonge et sa noblesse aromatique (poire passe crassane).*

### **Commentaires rédigés 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. Vin de méditation, tard le soir, mais ne jamais hésiter non plus à le mettre sur une belle table, avec des mets épicés, sucrés salés...foies gras poêlés, curry épicés d'agneau... vin issu de raisin en troisième année de conversion agriculture biologique.

### **Fiche Technique :**

**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'exceptions. Sols minces, peu développés sur un socle d'époque carbonifère. Présence de schistes houillers et de grès.

**Encépagement:** 100% chenin (40 ans en moyenne).

Vendange manuelle en 5 passages.

Production: 2429 bouteilles de 50 cl (rendement: 10,5 hl/ha). Mise en janvier 2012.

**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 en futs bourguignons jusqu'à la mise en bouteilles.

11% vol - 154 g/l de sucres résiduels - pH 3,3 - SO2 libre: 25 g/l - SO2 total: 110 g/l