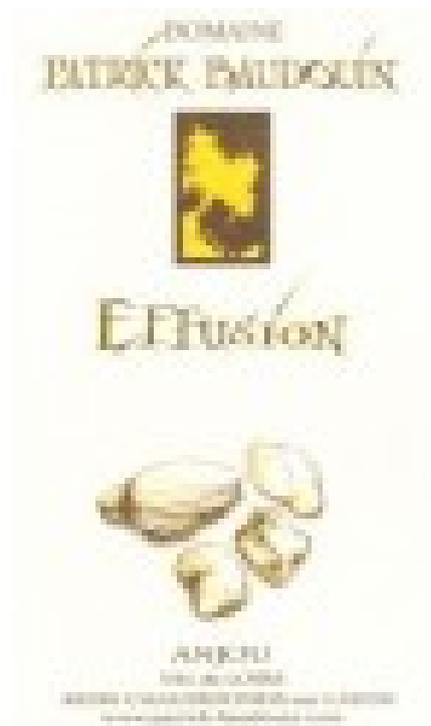


Domaine Patrick Baudouin Anjou "Effusion" blanc sec 2019



Prix du produit :

150,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2019

Appellation: Anjou

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Effusion

RVF: 90/100

Wine Advocate (Parker): 91+/100

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

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

commentaires sur ce :

Domaine Patrick Baudouin Anjou "Effusion" blanc sec 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **90/100**. *Une note de rose se dégage d'Effusion, un chenin sec, au gras plein d'entrain, digne ambassadeur de l'Anjou noir.*

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 91+/100. *Picked in one go (25 hectoliters per hectare), the 2019 Anjou Effusion is amazingly bright and clear on the nose that starts discreet but with intense and concentrated fruit intertwined with a lovely flinty/rocky shale tone. Round and lush on the palate, with amazingly floral and herbal aromas until the finish, this is a linear, elegant and tensioned "black" Chenin whose exotic aromas remind me of the 2018 Savennières. The wine shows a subtle and finessed play between fruit, mineral grip and body.*

*This is a highly stimulating wine and the finest Effusion I have tasted so far (May 2021). 14% alcohol. **Drink date 2023-2035.***

Fiche technique rédigée par le domaine:

Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion est notre vraie première cuvée de chenin sec, inaugurée en 2001. Assemblage de parcelles de coteaux sur des cinérites, roches d'origine volcanique, des conglomérats gréseux, le tout reposant sur le socle schisteux.

Effusion est un vin de fraîcheur aromatique, comme son nom l'indique, mais bien structuré. De l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillés.

Terroir: roches effusives rhyolites, grès, quartz...du carbonifère.

Cépage : Chenin

Age moyen des vignes : 35 ans

Vinification et Elevage : fermentation et élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins. Sans ajout de soufre jusqu'au premier soutirage, sans ajout de levures. malo totale.

Description brève du produit :

90/100 RVF. Une effusion d'arômes et de saveurs ! Chenin sec de caractère pour découvrir le savoir-faire ultra-pointu de Patrick Baudoin sur un terroir unique.