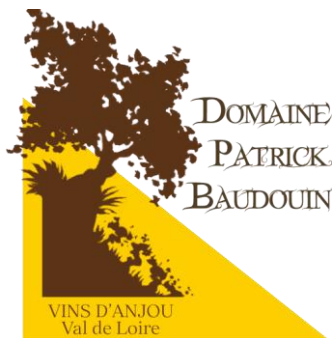




La Pierre au Carré 2024



LE DOMAINE

Le Domaine Patrick Baudouin se situe à Chaudefonds-sur-Layon, au cœur de l'Anjou Noir.

Le domaine s'étend sur 13 hectares de vignes exclusivement plantées en Chenin sur les communes de Chaudefonds-sur-Layon, Savennières, Saint Aubin de Luigné et Rochefort sur Loire permettant de produire des vins d'appellation Anjou, Savennières, Coteaux du Layon et Quarts de Chaume Grand Cru.

Situées à l'Ouest de l'Anjou, entre la Loire et le Layon, sur le très vieux socle armoricain, composé de schistes, de grès et de roches volcaniques, les vignes sont situées sur des côteaux. Ces sols pauvres, pentus, en dévers, sont difficiles à travailler et offrent de très faibles rendements, mais permettent de produire des grands vins structurés, qui allient longueur et densité, fraîcheur et complexité.

Afin d'obtenir le meilleur raisin possible, le domaine est certifié en Agriculture Biologique depuis 2005. Une attention particulière est portée au développement de la biodiversité et au travail du sol et de la vigne en utilisant des pratiques culturales les plus respectueuses comme l'écopâturage ou le travail au cheval.

LA CUVÉE LA PIERRE AU CARRÉ

La cuvée *La Pierre au Carré* provient de vignes plantées à Ardenay, hameau de Chaudefonds. Le sol est composé de cendres volcaniques sédimentées de 300 millions d'années, appelées « cinérites ».

Ces roches se cassent en angle droit, d'où leur nom « pierre carrée ».

Les raisins sont vendangés manuellement et triés deux fois avant d'être pressés. Le jus est mis en cuve pour débourber pendant 12 à 24 heures. Le jus est ensuite mis en fûts de plusieurs vins pour sa fermentation (sans ajout de levures) et son élevage de 16 mois. Le soutirage se fait naturellement par « guillage » et effectue naturellement sa fermentation malolactique.

AOC	Anjou
Cépage	Chenin
Age des vignes	16 ans
Superficie	1, 6713 ha
Rendement	25,73 hl/ha
Alcool	13 %/Vol
Vendanges	Manuelles
Elevage	Fûts (16 mois)
Acidité volatile	0,46 g H ₂ SO ₄ / L
Acidité totale	4,5 g H ₂ SO ₄ / L
Sucres résiduels	0,5 g/L
Mise en bouteille	24/03/2026
Nb bouteilles et magnums	5350 100