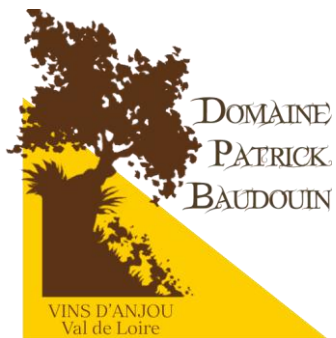
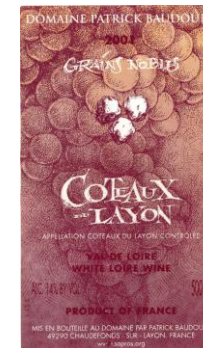




Sélection de Grains Nobles 2001



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 SÉLECTION DE GRAINS NOBLES

La cuvée *Sélection de Grains Nobles* est issue de parcelles de Chaudefonds-sur-Layon, Rochefort sur Loire et Saint Aubin de Luigné. Ces parcelles sont travaillées sans produit de traitement depuis 1997.

Les raisins sont vendangés manuellement par tries successives au fur et à mesure de la botrytisation et concentration d'octobre à novembre. Les raisins sont pressés puis le jus est mis en barriques de 2 et 3 vins pour une lente fermentation et élevage. Le vin est filtré puis mis en bouteilles.

AOC	Coteaux du Layon
Couleur & sucrosité	Blanc, liquoreux
Cépage	Chenin
Age des vignes	35 ans
Alcool	14,5 %/Vol
Vendanges	Manuelles
Elevage	Fûts
Sucres résiduels	100 g/L
Mise en bouteille	04/2003
Nb bouteilles	1400