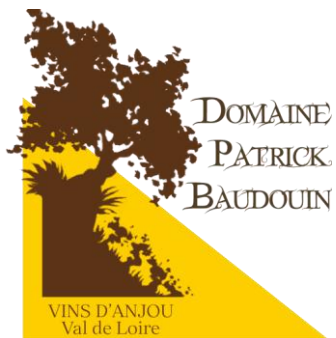




Maria Juby Les Zersilles 2018

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 MARIA JUBY LES ZERSILLES

La cuvée *Maria Juby Les Zersilles* provient du terroir de Quarts de Chaume, le seul Grand Cru de la Loire, avec seulement 50 hectares au cœur des Coteaux du Layon.

Cette cuvée rare au botrytis très pur de première trie est équilibrée avec la tension du Chenin. Ce Chenin est issu de vignes plantées en 1970 sur le carbonifère avec grès et conglomérats sur le haut du coteau et schistes sur le bas avec une exposition sud-est.

Les raisins de première trie sont vendangés manuellement avant d'être pressés. Le jus est ensuite mis en fûts pour sa fermentation et son élevage. Le vin est ensuite filtré avant sa mise en bouteille.

Ce grand vin liquoreux se sert avec des mets épicés, des accords sucrés-salés, foie gras ou encore des fromages à pâte fleurie et persillée.

AOC	Quarts-de-Chaume Grand Cru
Couleur & sucrosité	Blanc, liquoreux
Cépage	Chenin
Age des vignes	48 ans
Superficie	1,239 ha
Rendement	2,16 hl/ha
Alcool	8,7 %/Vol
Vendanges	Manuelles
Elevage	Fûts
Acidité volatile	1,20 g H ₂ SO ₄ / L
Sucres résiduels	279 g/L
Mise en bouteille	05/2020
Nb bouteilles 50 cl	536