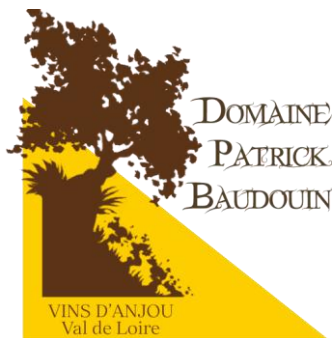




LE DOMAINE

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

La cuvée *Maria Juby* est nommée d'après l'arrière-grand-mère de Patrick, vigneronne et fondatrice du domaine en 1920.

Cette cuvée exceptionnelle est issue d'un assemblage de botrytis très pur et de première trie de plusieurs parcelles à Chaudefonds-sur-Layon et Saint Aubin de Luigné aux sols argilo-limoneux et siliceux sur schistes, grès et cinérites.

Les raisins sont triés deux fois et 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 vin est équilibré avec des arômes confits et beaucoup de fraîcheur.

Maria Juby 2003

AOC	Coteaux du Layon
Couleur & sucrosité	Blanc, liquoreux
Cépage	Chenin
Age des vignes	35 ans
Alcool	11 %/Vol
Vendanges	Manuelles
Elevage	Fûts
Sucres résiduels	190 g/L
Mise en bouteille	10/2005

