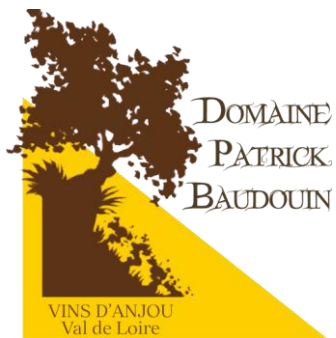




Les Zersilles 2018

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 LES ZERSILLES

La cuvée *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.

Les raisins sont triés plusieurs 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 grand vin liquoreux se sert avec des mets épicés, des accords sucrés-salés, foie gras, curry d'agneau ou encore des fromages à pâte fleurie.

AOC	Quarts-de-Chaume Grand Cru
Couleur & sucrosité	Blanc, liquoreux
Cépage	Chenin
Age des vignes	55 ans
Superficie	1,2 ha
Rendement	11 hl/ha
Alcool	11 %/Vol
Vendanges	Manuelles
Elevage	Fûts
Acidité volatile	1,03 g H ₂ SO ₄ / L
Sucres résiduels	212 g/L
Mise en bouteille	04 & 05/05/2020
Nb bouteilles 50 cl	2564