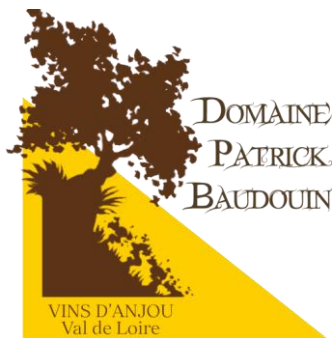




Les Touches 2020

LE DOMAINE

Le Domaine Patrick Baudouin se situe à Chaudfond-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 Chaudfond-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 TOUCHES

La cuvée *Les Touches* provient du hameau d'Ardenay, où se trouvaient des vignes plantées en 1975 sur les coteaux de roches volcaniques, à Chaudfond-sur-Layon.

Les raisins sont vendangés, à juste maturité, manuellement avant d'être égrappés totalement. Les raisins infusent longuement pour une macération totale d'un mois. Le vin est ensuite mis en fûts de plusieurs vins pour un élevage de 15 mois. Le vin est ensuite filtré sur terre avant sa mise en bouteille.

AOC	Anjou
Couleur	Rouge
Cépage	Cabernet Sauvignon
Age des vignes	45 ans
Superficie	0,6 ha
Rendement	29 hl/ha
Alcool	13,8 %/Vol
Vendanges	Manuelles
Elevage	Fûts (15 mois)
Acidité volatile	0,37 g H ₂ SO ₄ / L
Sucres résiduels	<0,1 g/L
Mise en bouteille	05/2022
Nb bouteilles et magnums	1875 100