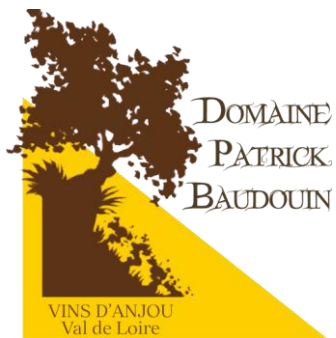


Les Gâts 2018

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 GÂTS

La cuvée *Les Gâts* provient d'une parcelle plantée en 1947 sur schistes située sur la rive gauche du Layon avec une exposition Nord-Est.

Les raisins sont vendangés manuellement avant d'être pressés. Le jus débourbe le temps d'une nuit à température de cave. Le jus est ensuite mis en fûts de 3 et 4 vins pour sa fermentation avec levures indigènes et son élevage sur lies fines pendant 18 mois. La fermentation malolactique s'effectue totalement. Le vin est ensuite filtré sur terre avant sa mise en bouteille.

Ce vin est minéral, tendu et puissant. Ce vin au long potentiel de garde s'associera parfaitement avec des fruits de mer, poissons, viandes blanches, et fromages affinés.

AOC	Anjou
Couleur & sucrosité	Blanc, sec
Cépage	Chenin
Age des vignes	71 ans
Superficie	1,0684 ha
Rendement	25,5 hl/ha
Alcool	14,3 %/Vol
Vendanges	Manuelles
Elevage	Fûts (18 mois)
Acidité volatile	0,64 g H ₂ SO ₄ / L
Sucres résiduels	0,4 g/L
Mise en bouteille	04/05/2020
Nb bouteilles	3629