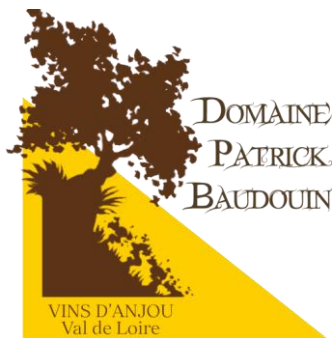




Les Bruandières 2022

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 BRUANDIÈRES

La cuvée *Les Bruandières* est élaborée à partir de vignes du clos des Bruandières sur la commune de Saint Aubin de Luigné, terroir longtemps qualifié comme équivalent aux Quarts de Chaume.

Les raisins botrytisés sont vendangés manuellement et triés trois fois avant d'être pressés. Le jus est mis en fûts de plusieurs vins pour sa fermentation et son élevage de 15 mois. Aucun levurage ni chaptalisation ne sont réalisés.

	AOC	Côteaux du Layon
Couleur & sucrosité		Blanc, liquoreux
Cépage		Chenin
Age des vignes		30 ans
Superficie		0,71 ha
Rendement		14,5 hl/ha
Alcool		12,3 %/Vol
Vendanges		Manuelles
Elevage		Fûts (15 mois)
Acidité volatile		1 g H ₂ SO ₄ / L
Sucres résiduels		123 g/L
Mise en bouteille		19/12/2023
Nb bouteilles		1400