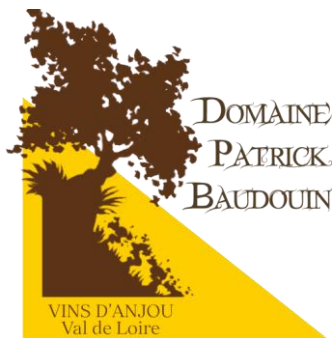


Effusion 2022

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 EFFUSION

La cuvée *Effusion* est issue de nos parcelles de coteaux sur des cinérites, roches d'origine volcanique, des conglomérats gréseux, le tout reposant sur le socle schisteux de l'Anjou noir.

Les raisins sont pressés directement pour ensuite effectuer un débourage pendant une nuit à température de la cave. Les jus sont ensuite assemblés en cuve pour démarrer la fermentation. Le vin est mis en fut et débourbé par le haut par fermentation, autrement appelé le guillage. La fermentation malolactique est effectuée partiellement. Le vin est filtré sur terre puis mis en bouteille.

Effusion est un vin de fraîcheur aromatique, comme son nom l'indique tout en restant bien structuré. De l'apéritif au fromage, en passant par les poissons et les viandes blanches grillées.

AOC	Anjou
Cépage	Chenin
Age des vignes	35 ans
Superficie	4,5 hectares
Rendement	31 hl/ha
Alcool	14%/Vol
Vendanges	Manuelles
Elevage	Cuve et futs
Total acidité	
Acidité vol	0,5 g H ₂ SO ₄ / L
Sucres résiduels	0,4 g/L
Val. Énergétique	
Mise en bouteille	20/08/2023
Nb bouteilles et magnums	18 167 206