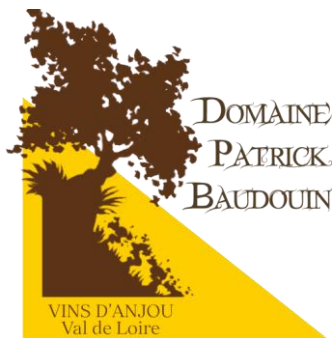




Savennières Bellevue 2022

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 SAVENNIÈRES BELLEVUE

La cuvée *Bellevue* provient de la rive droite de la Loire sur une parcelle plantée en 2009 sur altération de schiste ocre talqueux en pente exposée au sud sur la commune de Savennières.

La parcelle est partiellement travaillée à cheval depuis 2016.

Les raisins sont vendangés manuellement puis pressés directement pour permettre au jus de débourber en cuve entre 12 et 24 heures. Le jus est ensuite mis en fûts pour démarrer sa fermentation avec des levures indigènes. Le soutirage se fait naturellement par guillage. Le vin effectue également sa fermentation malolactique en fûts de plusieurs vins dans lesquelles il bénéficie d'un élevage de 14 mois. Aucune dose de SO₂ n'est ajoutée hormis lors du premier soutirage et lors de la mise en bouteille.

Un vin élégant, minéral, tout en finesse, avec une longueur en bouche persistante qui s'associe avec des mets élaborés comme des poissons au beurre blanc, volailles à la crème ou des champignons.

AOC	Savennières
Cépage	Chenin
Age des vignes	17 ans
Superficie	0,9 ha
Rendement	41hl/ha
Alcool	13,2 %/Vol
Vendanges	Manuelles
Elevage	Fûts (14 mois)
Acidité volatile	0,53 g H ₂ SO ₄ / L
Sucres résiduels	0,5 g/L
Mise en bouteille	19/12/2023
Nb bouteilles	4900