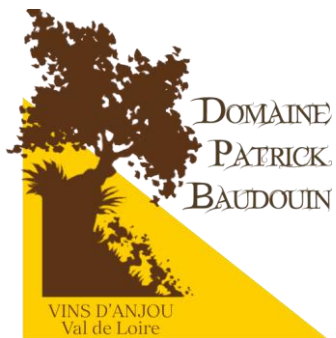




LE DOMAINE

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 1896

La cuvée 1896 porte son nom d'après la création du « Syndicat des antisucres » cette même année par des vignerons affirmant que « le vin ne doit être que du raisin ».

Les raisins botrytisés sont vendangés manuellement, triés deux fois et pressés. Le jus débourbe pendant une nuit à température de la cave et est ensuite mis en fûts de plusieurs vins pour sa fermentation puis son élevage pendant 12 mois. La fermentation malolactique s'effectue en fûts. Ni levurage, ni chaptalisation ne sont effectués.

Aucune dose de SO₂ n'est ajoutée hormis lors du premier soutirage et lors de la mise en bouteille.

1896 2022



AOC	Coteaux du Layon
Cépage	Chenin
Age des vignes	35 ans
Alcool	13%/Vol
Vendanges	Manuelles
Elevage	Fûts
Acidité volatile	1,12 g H ₂ SO ₄ / L
Sucres résiduels	70,6 g/L
Mise en bouteille	19/12/2023
Nb bouteilles	1300