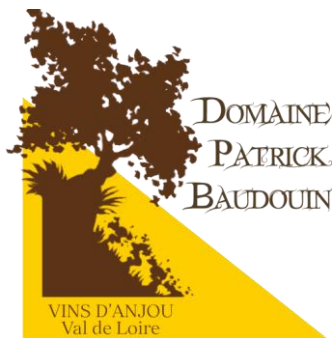




Le Cornillard 2020

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 LE CORNILLARD

La cuvée *Le Cornillard* est élaborée à partir d'une parcelle sur un coteau schisteux plongeant vers le Layon avec une exposition sud-est et travaillée au cheval depuis 2016.

Les raisins sont vendangés manuellement avant d'être pressés. Le jus débourbe pendant une nuit à température de cave. Il est ensuite mis en fûts de chêne pour sa fermentation et son élevage de 18 mois. Le débouillage se fait naturellement par « guillage » et le vin effectue sa fermentation malolactique. Le vin est ensuite filtré avant sa mise en bouteille.

Le Cornillard est une cuvée de gastronomie, typique des chenins secs sur schistes.

AOC	Anjou
Couleur & sucrosité	Blanc, sec
Cépage	Chenin
Age des vignes	50 à 70 ans
Superficie	1,92 ha
Rendement	18,36 hl/ha
Alcool	14 %/Vol
Vendanges	Manuelles
Elevage	Fûts (18 mois)
Acidité volatile	0,54 g H ₂ SO ₄ / L
Sucres résiduels	1,3 g/L
Mise en bouteille	30/06/2022
Nb bouteilles et magnums	4600 100