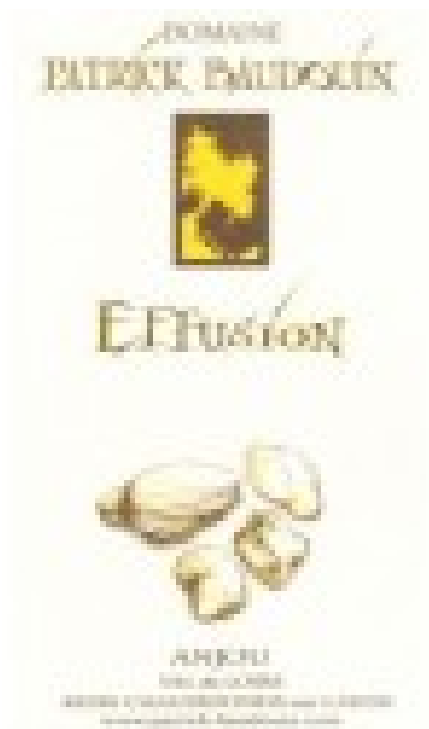


Domaine Patrick Baudouin Anjou "Effusion" blanc sec 2017



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2017

Appellation: Anjou

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Effusion

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: chenin

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE P. BAUDOUIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Anjou blanc sec Effusion 2017 signé Patrick Baudouin :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Nous sommes enchantés par la tonalité mûre et libre des blancs secs, avec des 2017 à la fraîcheur saillante. Effusion s'exprime avec davantage de relief et de nuances poivrées* [ndt : que l'autre cuvée "la Fresnaye"].

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Un modèle de style, avec une parfaite maturité et une allonge à la fois pure et sensuelle qui permet à ce vin de pouvoir donner la réplique aussi bien aux poissons qu'aux volailles ou aux fromages. On est dans l'excellence* ! Fourchette d'apogée 2019 - 2038.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Porte d'entrée de nos chenins de terroir, Effusion est notre vraie première cuvée de chenin sec, inaugurée en 2001. Assemblage de parcelles de coteaux sur des cinérites, roches d'origine volcanique, des conglomérats gréseux, le tout reposant sur le socle schisteux.

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

Terroir: roches effusives rhyolites, grès, quartz...du carbonifère.

Cépage : Chenin

Age moyen des vignes : 35 ans

Vinification et Elevage : fermentation et élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins. Sans ajout de soufre jusqu'au premier soutirage, sans ajout de levures. malo totale.

13,5 %Vol

Description brève du produit :

16,5/20 B+D. Chenin sec de caractère pour découvrir simplement le savoir-faire ultra-pointu de Patrick Baudoin à moindres frais.