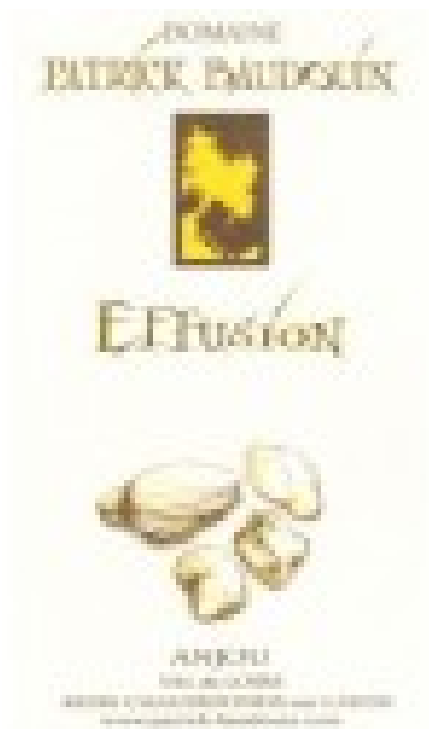


Domaine Patrick Baudouin Anjou "Effusion" blanc sec 2018



Prix du produit :

20,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2018

Appellation: Anjou

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Effusion

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Wine Advocate (Parker): 90/100

Cépage dominant: chenin

Alcool (%/vol.): 14

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE P. BAUDOUIN

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Patrick Baudouin Anjou "Effusion" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 92/100. *Une touche d'exotisme au bouquet, dont l'étoffe et la matière donnent un confort raffiné et séduisant.*

Guide Bettane + Desseauve 2021 (déc. 2020) : 16,5/20. *C'est le crooner de la maison, avec une expression immédiate et juste du chenin, dans un style à la fois baroque et classique, sur une bouche sphérique en début et tendue juste ce qu'il faut derrière. Un vin de plaisir à la fois simple et raffiné.*

Robert Parker's Wine Advocate (S. Reinhardt, oct. 2021) : 90/100. *The intensely golden-yellow colored 2018 Anjou Effusion is a blend of hillside plots on cinerite (rocks of volcanic origin) and sandstone conglomerates (Ardenay in Chaudfonds sur Layon and Bruandières in Saint Aubin de*

Luigné), all resting on the schistous base of the Anjou Noir. The wine comes from vines averaging 35 years of age that were picked twice. It was aged in older Burgundian oak barrels until July 2019. The resulting 2018 Effusion opens pure, fresh and stony on the nose that reveals a fine and clear fruit intensity with rocky and flinty aromas. The palate is crystal clear, round and creamy as well as structured by vivacious mineral acidity and stony grip. This is a gentle Anjou, and the finish is as tight as it is salty, still young but already stimulating. Patrick says it is able to go through a whole menu, starting with an aperitif, through fish and grilled white meats and ending with cheese. Tasted in May 2021. Drink date 2023-2035.

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.

Description brève du produit :

92/100 RVF. Une effusion d'arômes et de saveurs ! Chenin sec de caractère pour découvrir le savoir-faire ultra-pointu de Patrick Baudoin sur un terroir unique.