



Patrick Baudouin Anjou Blanc Effusion Magnum 2020

PATRICK BAUDOUIN, LOIRE, RANSKA  **Nat**



Rypälelajikkeet	Chenin Blanc
Alkoholi	14,00 %
Luonnehdinta	Keskisyvä sitruunankeltainen väri. Tuoksu on avoin ja siitä voi aistia persikkaa, päärynää, hunajaa ja mausteisuutta. Maku on kuiva, melko täyteläinen, raikkaan hapokas, intensiivinen ja hyvin pitkä.
Ruokasuositus	Monipuolinen viini sopii useille erilaisille annoksille, esimerkiksi grillatulle kalalle.
Pullokoko	150 cl
Laatikkokoko	3 kpl/laatikko
Muuta	Rypäleet tulevat usealta palstalta yhteensä kuuden hehtaarin alalta. Maaperä vulkaanista kiveä, hiekkakiveä ja Anjoun mustaa liuskekiveä. Kypsytys käytetyissä tammitynnyreissä. Jäännössokeria 1,8 g/l.

Patrick Baudouin

LOIRE, RANSKA

Patrick Baudouin viljelee 13,5 hehtaaria köynnöksiä Loiren laaksossa, Anjoun ja Coteaux du Layonin alueella. Valkoisista lajikkeista Patrick keskittyy ainoastaan Chenin Blanciin ja herraa pidetään yhtenä kyseisen lajikkeen mestareista. Patrick tuottaa myös alueelle tyypillisiä intensiivisen makeita Chenin Blanceja mutta erityisesti kuiva Chenin Blanc on hänen erikoisalaa. Cabernet Franc kuuluu myös pienissä määrin talon tuotantoon. Tarhat ovat luomu-sertifioituja, mutta viljelyyn on yhdistetty myös paljon biodynaamisia vaikutteita. Kellarissa viininvalmistukseen puututaan mahdollisimman vähän ja toiminta on muutenkin mahdollisimman luonnonmukaista.

Baudouin perhe on omistanut viinitilan jo 1920-luvulta. Vuonna 1990 Patrick kyllästyi hektiseen kaupunkielämään Pariisissa ja siirtyi kotoseudulleen ottaakseen perhetilan haltuunsa. Siitä lähtien Domaine on noussut vuosi vuodelta Loiren laakson kirkkaimpiin tähtiin.