



cuvée : **ANJOU ROUGE LA FRESNAYE 2016**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **rouge,**
Millésime : **2016,**
Société : **Domaine,**

" Bonheur et travail vont de pair" : telle est la devise inscrite au fronton du Château de la Fresnaye, XVIème siècle Renaissance, sur les terres duquel s'épanouit ce cabernet franc. Terroir singulier ; au coeur de l'Anjou noir des schistes, une étroite veine calcaire du devonien (fin de l'ère primaire), avec laquelle le château lui-même a été construit, parcourt quelques kilomètres, traçant un mince fil gris bleu, sur la rive gauche du Layon. Cette veine a donné naissance à des carrières, dont quelques éléments fins saupoudrent, sur les parcelles de vigne attenantes, le socle de schiste prolongeant, traversant la Loire, celui de Savennières.

Prix ttc départ cave 18€

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	Cabernet franc et 8% grolleau voir Henri Galinié https://cepagesdeloire.wordpress.com/2017/04/ https://fr.wiktionary.org/wiki/grolleau		
Age moyen des vignes	une partie 20 ans une partie 60 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.9 ha
Rendement (Hl/Ha)	23 (gel)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2800
Récolte	manuelle le 18 octobre 2016	Nombre de tries	1 passage

Vinification et Elevage Infusion douce un mois en cuve, sans ajout de levures, sans so2 jusqu'au premier soutirage. malolactique et élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins. Filtration sur terre.

Mise en bouteilles	mai 2018	Type de bouteille	bourgogne légère 0.75
% vol Acquis	12.5	SO2 Libre (mg/l)	10
Sucres résiduels (G+F)	<0.1	SO2 Total (mg/l)	28
% vol Total		pH	3.35
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.73

Nature du sol et du sous-sol

SAS Domaine Patrick BAUDOIN - Princé - 49290 CHAUFONDONS-SUR-LAYON FRANCE
Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : domaine@patrick-baudouin.com
www.patrick-baudouin.com