



cuvée : **ANJOU ROUGE 2011**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **rouge fruit,**
 Millésime : **2011,**
 Société : **PB Vins,**



Vin de fruit par excellence, un vrai vin de copains à l'apéritif, saucissonnades, barbecues...



Cépages utilisés (en %)	Grolleau 20%, Cabernet 80%		
Age moyen des vignes	35 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	4300
Récolte	manuelle	Nombre de tries	1

Vinification et Elevage cuve, et un peu de barrique pendant les fermentations malolactiques

Mise en bouteilles	janvier 2012	Type de bouteille	75cl
% vol Acquis	12.5	SO2 Libre (mg/l)	30
Sucres résiduels (G+F)	<2g	SO2 Total (mg/l)	60
% vol Total		pH	3.59
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.69

Nature du sol et du sous-sol

Origine : 100% vignes du Domaine Patrick Baudouin. Coteaux d'Ardenay : cabernet sauvignon macération carbonique Rive sud du Layon, sur la commune de Saint Aubin de Luigné . Parcelle en pente douce, exposée nord-ouest. Sol limono-argileux sur altération de schiste talqueux et de calcaire gris."

