



DOMAINE PATRICK BAUDOUIN

Tél. : 02 41 74 95 03

cuvée : **ANJOU ROUGE LA FRESNAYE 2013**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **rouge,**
 Millésime : **2013,**
 Société : **Domaine,**



DOMAINE PATRICK BAUDOUIN



LA FRESNAYE 2013

APPELLATION ANJOU CONTROLEE

" Bonheur et travail vont de pair" :
 telle est la devise inscrite au fronton du Château de la Fresnaye,
 XVI^e 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. Ici le cabernet franc parle avec un
 autre accent, plus proche de ses cousins de l'Anjou blanc, à l'est.

LE DOMAINE PATRICK BAUDOUIN
 est situé dans la vallée de la Loire, en Anjou.

FR-BIO-01
 Agriculture France



VIN



WINE



Mis en bouteille à la propriété par Patrick BAUDOUIN
 49290 CHAUFFEFONDS sur LAYON

11 % alc./vol.

France
www.patrick-baudouin.com

750 ml

Produit de France - Product of France - Containants sulfites

" Bonheur et travail vont de pair" : telle est la devise inscrite au fronton du Château de la Fresnaye, XVI^e 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.

[Aller sur la parcelle](#)

[En savoir plus sur la géologie du site](#)

Cépages utilisés (en %)	Cabernet franc		
Age moyen des vignes	Une partie 20 ans & une partie 60 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.90 ares
Rendement (Hl/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée		
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	1 passage

Vinification et Elevage

Infusion douce un mois en cuve, élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins.

Mise en bouteilles	Juin 2014	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	11	SO2 Libre (mg/l)	18
Sucres résiduels (G+F)	<0.2	SO2 Total (mg/l)	33
% vol Total	11	pH	3.33
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.7

Nature du sol et du sous-sol

Rive gauche du layon, calcaire du devonien

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