



cuvée : **ANJOU BLANC LA FRESNAYE 2013**

Agenda :

Contenant :

Couleur : **blanc (chenin),  
chenin sec,**

Millésime : **2013,**

Société : **Domaine,**

DOMAINE  
PATRICK BAUDOIN



LA FRESNAYE

ANJOU  
VAL de LOIRE  
49290 CHAUDEFONDS sur LAYON  
www.patrick-baudouin.com

DOMAINE PATRICK BAUDOIN



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<sup>e</sup> siècle Renaissance, sur les terres duquel  
s'épanouit ce chenin. Terroir singulier..  
Au cœur de l'Anjou noir des schistes,  
une étroite veine calcaire du dévonien (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 chenin parle avec un  
autre accent, plus proche de ses cousins de l'Anjou blanc, à l'est.

LE DOMAINE PATRICK BAUDOIN  
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 BAUDOIN  
49290 CHAUDEFONDS sur LAYON  
France  
www.patrick-baudouin.com

12,5 % alc./vol.

750 ml

Le contient des sulfites.

Produit de France - Product of France - Contains sulfites

" Bonheur et travail vont de pair" : telle est la devise inscrite au fronton du Château de la Fresnaye, XVI<sup>e</sup> siècle Renaissance, sur les terres duquel sont plantées ces chenins.

Terroir singulier ; au cœur de l'Anjou noir des schistes, une étroite veine calcaire du dévonien (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 chenin parle avec un autre accent, plus proche de ses cousins de "l'Anjou blanc", à l'est.

Pour en savoir davantage sur la géologie du site, c'est [ici](http://www.stebarbe.com/geologie_calc.htm)

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	30 à 50 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1 ha
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2825 bouteilles et 103 magnums
Récolte	Nombre de tries		

### Vinification et Elevage

Mise en bouteilles	26 septembre 2014	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	11	SO2 Libre (mg/l)	10
Sucres résiduels (G+F)	0.9	SO2 Total (mg/l)	25
% vol Total		pH	3.24
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.68

### Nature du sol et du sous-sol

Graves sur calcaire devonien [->[http://www.stebarbe.com/geologie\\_calc.htm](http://www.stebarbe.com/geologie_calc.htm)]

SAS Domaine Patrick BAUDOIN - Princé - 49290 CHAUDEFONDS-SUR-LAYON FRANCE

Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : [domaine@patrick-baudouin.com](mailto:domaine@patrick-baudouin.com)

[www.patrick-baudouin.com](http://www.patrick-baudouin.com)