



cuvée : **ANJOU BLANC LA FRESNAYE 2014**

Agenda :

Contenant :

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

Millésime : **2014,**

Société : **Domaine,**



DOMAINE PATRICK BAUDOUIIN



**LA FRESNAYE
2014
ANJOU**

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

* 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 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 BAUDOUIIN est situé dans la vallée de la Loire, en Anjou.

FR-BIO-01
Agriculture France



VIN



WINE



LI CONTIENT DES SULFITES

Mis en bouteille à la propriété par Patrick BAUDOUIIN
49290 CHAUFONDS sur LAYON
France
www.patrick-baudouin.com

12.5 % alc./vol.

750 ml

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^e 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, à la limite des vignes de la Fresnaye.

Le socle des vignes de la Fresnaye est schisteux, très ancien, mais l'activité humaine l'a sans doute parsemé superficiellement de roches, cailloux, issus du calcaire de la carrière.

Ses presque 7 g de sucres résiduels sont à peine perceptibles, ne lui donnent aucune lourdeur, mais au contraire enveloppent délicatement la grande tension de ce vin : la fraîche douceur angevine...

[Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	35 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1 hectare
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	3910 bouteilles et 103 magnums
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	1 passage
Vinification et Elevage Fermentation élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins			
Mise en bouteilles	9 juillet 2015	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	12	SO2 Libre (mg/l)	18
Sucres résiduels (G+F)	6.8	SO2 Total (mg/l)	36
% vol Total		pH	3.23

Extrait sec Réduit (g/l)

Acidité volatile (g/l en
H₂SO₄)

0.69

Nature du sol et du sous-sol

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
www.patrick-baudouin.com