



# DOMAINE PATRICK BAUDOUIIN

Tél. : 02 41 74 95 03

cuvée : **ANJOU ROUGE LA FRESNAYE 2014**  
Agenda :  
Contenant :  
Couleur : **rouge,**  
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<sup>e</sup> siècle Renaissance, sur les terres duquel s'épanouit  
ce cabernet franc. Terroir singulier.  
Au cœur 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 BAUDOUIIN  
est situé dans la vallée de la Loire, en Anjou.  
FR-810-01  
Agriculture France  
 VIN  WINE  
  
Mis en bouteille à la propriété par Patrick BAUDOUIIN  
49290 CHAUFFEFONDS 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<sup>e</sup> siècle Renaissance, sur les terres duquel s'épanouit ce cabernet franc.

Terroir singulier ; au cœur 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](#)

Cépages utilisés (en %)	Cabernet franc		
Age moyen des vignes	Une partie 20 ans, une partie 60 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.9 ares
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	4280 bouteilles et 104 magnums
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	1 passage

### Vinification et Elevage

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

Mise en bouteilles	9 juillet 2015	Type de bouteille	
% vol Acquis	12.5	SO2 Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)	< 0.2	SO2 Total (mg/l)	
% vol Total		pH	3.58
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.60

### Nature du sol et du sous-sol

Rive gauche du layon, saupoudrage de calcaire du devonien sur le socle schisteux de la série de St Georges. Cliquez [ici](#) pour plus d'informations.

