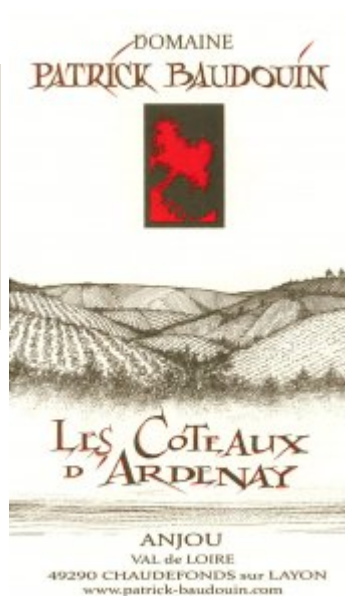




cuvée :	<b>ANJOU ROUGE LES COTEAUX D'ARDENAY 2014</b>
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	<b>rouge,</b>
Millésime :	<b>2014,</b>
Société :	<b>Domaine,</b>



Sur les coteaux du hameau d'Ardenay, à côté de deux moulins restaurés, poussent cabernets francs et cabernets sauvignons, sur les roches laissées par de très anciens volcans. Travail du sol, rendements limités, maturité.

Le millésime 2014 est de nouveau tout en finesse. A la cave, infusion longue, douce. Vin de « **Terroir** », les Coteaux d'Ardenay présentent des arômes complexes et profonds alliés à une bouche fraîche et longue, ligérienne.

La trame dense et structurée, mais fine, de ce vin permettra une confrontation harmonieuse avec des viandes rouges de caractère, gibiers, gigot d'agneau, côtes de boeuf ou entrecôtes, bavette ou onglet. complexes et profonds alliés à une bouche fraîche et longue, ligérienne. Les plats hivernaux seront également les bienvenus (daubes, civets,....).

[Aller sur la parcelle](#)

## CABERNET FRANC

Les dates d'implantation du Cabernet en Anjou sont sujettes à discussions : XIe siècle (source : abbaye du Ronceray à Angers "on trouve la vigne et le vin de Bordeaux en Frémur -Angers-), ou XVIIe : par l'abbé Breton, intendant de Richelieu ? Mais avec certitude plus tardivement dans notre Anjou Noir, surtout à partir des années 1930, et pour faire surtout des rosés.

A partir des années 50 au Domaine familial, car l'encépagement du Domaine Juby était enregistré en chenin en 1924. Les vins rouges étaient auparavant issus de plants directs issus de l'après phylloxéra, du pineau d'Aunis (XIIIe siècle, le Clairet d'Henri Plantagenet à la cour d'Angleterre) et du grolleau, cépage trouvé à l'état sauvage au début du XIXe siècle du côté de Chinon.

Dans la famille, ces rouges n'étaient pas commercialisés à l'époque, ils étaient réservés à la consommation familiale. CABERNET SAUVIGNON Le cabernet sauvignon ne fait pas partie des appellations Saumur, ni Chinon, Bourgueil...mais il a été adopté, même s'il est très minoritaire, dans la partie "noire" (schisteuse, ouest) de l'Anjou, où dans des conditions de sols bien exposés, il peut apporter complexité et structure. Les cabernets sont à leur limite nord de culture, en Anjou. Sur nos sols schisteux, ils peuvent donner de beaux vins de terroir et de garde, à condition de limiter leurs rendements, de les vinifier en douceur et finesse.

Ils offrent alors les caractéristiques de structure et de fraîcheur des vins des terroirs du nord.

Cépages utilisés (en %)	Cabernet franc 70%, cabernet sauvignon 30%		
Age moyen des vignes	Entre 25 et 45 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	2 hectares
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	7808 bouteilles et 100 magnums
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	1 passage

### **Vinification et Elevage**

En fûts de plusieurs vins jusqu'à la mise en bouteilles

Mise en bouteilles	16 février 2016	Type de bouteille	bourgogne légère 0.75
% vol Acquis	12.5	SO2 Libre (mg/l)	20
Sucres résiduels (G+F)	0.1 g/L	SO2 Total (mg/l)	46
% vol Total		pH	3.50
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.78

### **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](mailto:domaine@patrick-baudouin.com)  
[www.patrick-baudouin.com](http://www.patrick-baudouin.com)