



cuvée : **ANJOU BLANC LA FRESNAYE 2015**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin),
 chenin sec,**
 Millésime : **2015,**
 Société : **Domaine,**



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

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, 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. [Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	CHENIN 100%		
Age moyen des vignes	36 ANS	Superficie des vignes pour cette cuvée	1HA
Rendement (Hl/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée		
Récolte	manuelle	Nombre de tries	1 passage

Vinification et Elevage Fermentation lente, avec malolactique spontanée, élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins. So2 au premier soutirage, complément à la mise.

Mise en bouteilles	SEPTEMBRE 2016	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	20	SO2 Libre (mg/l)	16
Sucres résiduels (G+F)	0.2	SO2 Total (mg/l)	44
% vol Total		pH	3.09
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.62

Nature du sol et du sous-sol

Cliquez [ici](#) pour plus d'informations.

