



cuvée : **ANJOU ROUGE LA FRESNAYE 2015**

Agenda :

Contenant :

Couleur : **rouge,**

Millésime : **2015,**

Société : **Domaine,**

DOMAINE
PATRICK BAUDOIN



LA FRESNAYE

ANJOU

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

DOMAINE PATRICK BAUDOIN



LA FRESNAYE
2015
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 chemin.
Terroir singulier.

Rive gauche du Layon, le Château de la Fresnaye, a été bâti avec
les pierres d'une étroite veine d'un calcaire gris et dur de la fin
de l'ère primaire, le joustant. Les cabernet francs de la Fresnaye
sont là, sur un socle de schiste très ancien de l'Anjou noir
parsemé en surface de fragments de ce calcaire particulier.

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 CHAUFONDONS sur LAYON
France

12.5 % alc./vol.

www.patrick-baudouin.com

750 ml

L1 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^e siècle Renaissance, sur les terres duquel s'épanouit ce cabernet franc. 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. 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.

Prix ttc départ cave 17€

[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 ha
Rendement (Hl/Ha)	39	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	4700
Récolte	manuelle	Nombre de tries	1 passage

Vinification et Elevage Eraflage total, vinification sans levures, sans So2 jusqu'au premier soutirage. Infusion douce un mois en cuve, malolactique et élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins.

Mise en bouteilles	mars 2017	Type de bouteille	bourgogne légère 0.75
% vol Acquis	12.5	SO2 Libre (mg/l)	10
Sucres résiduels (G+F)	<0.1	SO2 Total (mg/l)	24
% vol Total		pH	3.59
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.52

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

SAS Domaine Patrick BAUDOIN - Princé - 49290 CHAUFONDS-SUR-LAYON FRANCE
Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : domaine@patrick-baudouin.com
www.patrick-baudouin.com