



**DOMAINE
PATRICK
BAUDOIN**
Tél. : 02 41 74 95 03

cuvée : **ANJOU BLANC LA FRESNAYE 2017**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2017,**
Société : **Domaine,**



DOMAINE PATRICK BAUDOIN



" 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 : le socle des vignes de la Fresnaye est schisteux, très ancien, sur la veine des schistes de Savennières, qui passe sous la Loire, mais 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. Une carrière en extrayait ce calcaire, et cette activité a sans doute parsemé superficiellement les schistes de roches, cailloux, issus de cette carrière. PRIX PUBLIC TTC 18.40€

La tension enrobée d'un fruit mûr de cette cuvée accompagne bien poissons, fromages, légumes..

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	CHENIN		
Age moyen des vignes	37 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1ha30
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2200
Récolte	15 septembre 2017	Nombre de tries	2

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	24 juillet 2018	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)		SO2 Total (mg/l)	
% vol Total		pH	
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	

Nature du sol et du sous-sol

