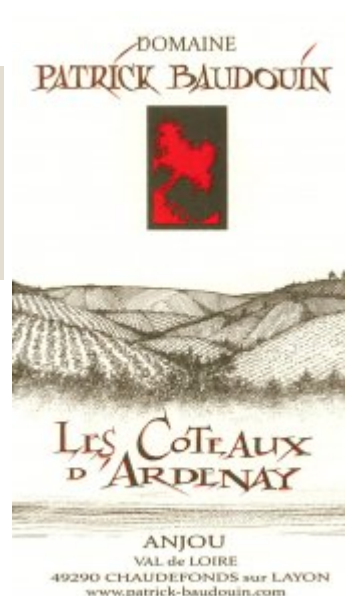




cuvée : **ANJOU ROUGE LES COTEAUX D'ARDENAY 2016**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **rouge,**
 Millésime : **2016,**
 Société : **Domaine,**



Sur les coteaux du hameau d'Ardenay, à côté de deux moulins restaurés, des cabernets francs plantés en 1990 sur les cendres sédimentées laissées par de très anciens volcans. Travail du sol, rendements limités, maturité : nous n'aimons pas les arômes de poivron vert, la pyrazine, les tanins acerbes.

A la cave, égrappage total, infusion longue, douce d'un mois, élevage dans des fûts de plusieurs vins jusqu'à la mise en bouteilles. 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..).

Prix ttc départ cave 18.50€

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	Cépages Cabernet franc 90%, 10% de cabernet sauvignon. 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 ? voir Henri Galinié <a 122="" 336="" 879="" 897"="" data-label="Section-Header" href="https://cepagesdeloire.wordpress.com/2017/04/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 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.</td> </tr> <tr> <td>Age moyen des vignes</td> <td>plantation 1990</td> <td>Superficie des vignes pour cette cuvée</td> <td>1.2 ha</td> </tr> <tr> <td>Rendement (Hl/Ha)</td> <td>37</td> <td>Nombre de bouteilles pour cette cuvée</td> <td>5600 0.75 100 magnums</td> </tr> <tr> <td>Récolte</td> <td>manuelle 14 /17 octobre 2016</td> <td>Nombre de tries</td> <td>1</td> </tr> </table> </div> <div data-bbox="> <h3>Vinification et Elevage</h3> 		
-------------------------	---	--	--

Mise en bouteilles	mai 2018	Type de bouteille	bourgogne légère
--------------------	----------	-------------------	------------------

% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	10
Sucres résiduels (G+F)	<0.1	SO2 Total (mg/l)	30
% vol Total		pH	3.39
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.6

Nature du sol et du sous-sol

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