



cuvée : **ANJOU BLANC LA FRESNAYE 2018**
 Agenda :
 Contenant :
 Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
 Millésime : **2018,**
 Société : **Domaine,**

DOMAINE
 PATRICK BAUDOIN



LA FRESNAYE

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

" 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€

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

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Cépages utilisés (en %)	Chenin		
Age moyen des vignes	38 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1ha 30
Rendement (Hl/Ha)	38hl/ha	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	6400 0.75 100 magnums
Récolte	manuelle	Nombre de tries	un passage

Vinification et Elevage Fermentation élevage en fûts.

Mise en bouteilles	novembre 2019	Type de bouteille	bourgognes légères
% vol Acquis	13.5	SO2 Libre (mg/l)	16
Sucres résiduels (G+F)		SO2 Total (mg/l)	78
% vol Total		pH	3.24
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.61

Nature du sol et du sous-sol

Tél./Fax : +33 (0)2 41 74 95 03 - E-mail : domaine@patrick-baudouin.com
www.patrick-baudouin.com