



DOMAINE PATRICK BAUDOIN

Tél. : 02 41 74 95 03

DOMAINE
PATRICK BAUDOIN



LA FRESNAYE

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

cuvée :	ANJOU ROUGE LA FRESNAYE 2017
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	rouge,
Millésime :	2017,
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 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 PUBLIC TTC DEPART CAVE 20€

[ALLER SUR LA PARCELLE](#)

Encépagement : Cabernet franc et 8% grolleau [voir Henri Galinié](#)

Cépages utilisés (en %)	CABERNET FRANC 90% GROLEAU 10%		
Age moyen des vignes	une partie 20 ans une partie 60 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.0995
Rendement (Hl/Ha)	21.7	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	2958 0.75 103 1.5L
Récolte	manuelle	Nombre de tries	1 passage

Vinification et Elevage Infusion douce un mois en cuve, sans ajout de levures, sans SO₂ jusqu'au premier soutirage. malolactique et élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins. Filtration sur terre.

Mise en bouteilles	JUILLET 2018	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	13.5	SO ₂ Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)	0.1	SO ₂ Total (mg/l)	
% vol Total		pH	3.68
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H ₂ SO ₄)	0.67

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