



Cuvée : ANJOU ROUGE LA FRESNAYE

Couleur : rouge

Millésime : 2019

" 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 cœur de l'Anjou noir des schistes, une étroite veine calcaire du dévonien (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 TTC public : 22.00€

Cépage	CABERNET FRANC 100%		
Age des vignes	60 ans en moyenne	Surface des vignes pour cette cuvée	1 Ha
Rendement	20 Hl / Ha	Quantité produite	2 525 – 0.75cl
Vendanges	Manuelles	Nombre de tries	1

Vinification et élevage

Egrappage total, fermentation lente, avec malolactique spontanée, élevage 14 mois en fûts bourguignons de plusieurs vins. So2 au premier soutirage, complément à la mise ; filtration sur terre ;

Mise en bouteille	Janvier 2020	Type de bouteilles	Bourgogne légère 0.75
Degré d'alcool	13 %	SO2 libre (mg/L)	18
Sucres résiduels (g/L)	0	SO2 total (mg/L)	36
		pH	3.62
		Acidité volatile (g/L - H2SO4)	0.49

SAS Domaine Patrick Baudouin – 798 route du Layon – Princé – 49 290 CHADEFONDS-SUR-LAYON France

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

www.patrick-baudouin.com

SIREN ANGERS 420 976 326