



cuvée : **ANJOU ROUGE COTEAUX D'ARDENAY 2018**
Agenda :
Contenant :
Couleur :
Millésime :
Société :

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..). Vrai vin de repas et de garde.

PRIX PUBLIC TTC DEPART CAVE 23.70 €

ALLER SUR LA PARCELLE CABERNET FRANC 85% CABERNET SAUVIGNON 15% 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 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.

Cépages utilisés (en %)

Age moyen des vignes

Superficie des vignes pour cette cuvée

Rendement (Hl/Ha)

Nombre de bouteilles pour cette cuvée

Récolte

Nombre de tries

Vinification et Elevage

Mise en bouteilles

Type de bouteille

% vol Acquis

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

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