



cuvée : **ANJOU ROUGE LES COTEAUX D'ARDENAY 2015**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **rouge,**
Millésime : **2015,**
Société : **Domaine,**

Sur les coteaux du hameau d'Ardenay, à côté de deux moulins restaurés, des cabernets francs plantés en 1990 sur les roches laissées par de très anciens volcans. Travail du sol, rendements limités, maturité.

Le millésime 2015 est solaire mais encore tout en finesse, ni végétal, ni confit. A la cave, infusion longue, douce. 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,...).

[Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	Cabernet franc 100% 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 ? 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.		
Age moyen des vignes	plantation 1990	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.2 ha
Rendement (Hl/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée		
Récolte	manuelle	Nombre de tries	un passage

Vinification et Elevage Egrappage total, infusion douce d'un mois, élevage dans des fûts de plusieurs vins jusqu'à la mise en bouteilles.

Mise en bouteilles	6 mars 2017	Type de bouteille	bourgogne légère 0.75
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	12
Sucres résiduels (G+F)		SO2 Total (mg/l)	20
% vol Total		pH	3.47
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.49

Nature du sol et du sous-sol