



cuvée : **ANJOU ROUGE LA FRESNAYE 2014**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **rouge,**
Millésime : **2014,**
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.

[Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	Cabernet franc		
Age moyen des vignes	Une partie 20 ans, une partie 60 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.9 ares
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	4280 bouteilles et 104 magnums
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	1 passage

Vinification et Elevage

Infusion douce un mois en cuve, malolactique et élevage en fûts bourguignons de plusieurs vins.

Mise en bouteilles	9 juillet 2015	Type de bouteille	
% vol Acquis	12.5	SO2 Libre (mg/l)	
Sucres résiduels (G+F)	< 0.2	SO2 Total (mg/l)	
% vol Total		pH	3.58
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.60

Nature du sol et du sous-sol

Rive gauche du layon, saupoudrage de calcaire du devonien sur le socle schisteux de la série de St Georges. Cliquez [ici](#) pour plus d'informations.