



cuvée : **ANJOU ROUGE LA FRESNAYE 2013**  
 Agenda :  
 Contenant :  
 Couleur : **rouge,**  
 Millésime : **2013,**  
 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](#)

[En savoir plus sur la géologie du site](#)

Cépages utilisés (en %)	Cabernet franc		
Age moyen des vignes	Une partie 20 ans & une partie 60 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.90 ares
Rendement (HI/Ha)	Nombre de bouteilles pour cette cuvée		
Récolte	Manuelle	Nombre de tries	1 passage

### Vinification et Elevage

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

Mise en bouteilles	Juin 2014	Type de bouteille	Bourgogne légère
% vol Acquis	11	SO2 Libre (mg/l)	18
Sucres résiduels (G+F)	<0.2	SO2 Total (mg/l)	33
% vol Total	11	pH	3.33
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.7

**Nature du sol et du sous-sol**  
Rive gauche du layon, calcaire du devonien

---

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](mailto:domaine@patrick-baudouin.com)  
[www.patrick-baudouin.com](http://www.patrick-baudouin.com)