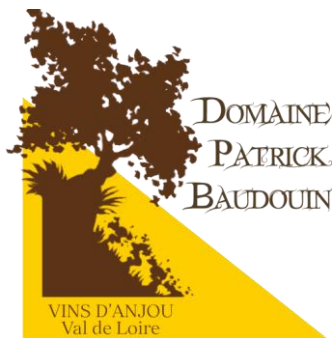




La Fresnaye 2019

LE DOMAINE

Le Domaine Patrick Baudouin se situe à Chaudefonds-sur-Layon, au cœur de l'Anjou Noir.

Le domaine s'étend sur 13 hectares de vignes exclusivement plantées en Chenin sur les communes de Chaudefonds-sur-Layon, Savennières, Saint Aubin de Luigné et Rochefort sur Loire permettant de produire des vins d'appellation Anjou, Savennières, Coteaux du Layon et Quarts de Chaume Grand Cru.

Situées à l'Ouest de l'Anjou, entre la Loire et le Layon, sur le très vieux socle armoricain, composé de schistes, de grès et de roches volcaniques, les vignes sont situées sur des côteaux. Ces sols pauvres, pentus, en dévers, sont difficiles à travailler et offrent de très faibles rendements, mais permettent de produire des grands vins structurés, qui allient longueur et densité, fraîcheur et complexité.

Afin d'obtenir le meilleur raisin possible, le domaine est certifié en Agriculture Biologique depuis 2005. Une attention particulière est portée au développement de la biodiversité et au travail du sol et de la vigne en utilisant des pratiques culturales les plus respectueuses comme l'écopâturage ou le travail au cheval.

LA CUVÉE LA FRESNAYE

La cuvée *La Fresnaye* provient des parcelles de Cabernet Franc, arrachées en 2022, sur les terres du Château de la Fresnaye. Le socle des vignes est situé sur la veine calcaire du dévonien de schistes de Savennières, sur la rive gauche du Layon.

Les raisins sont vendangés manuellement avant d'être totalement égrappés. Le jus bénéficie d'une lente macération puis est mis en fûts de plusieurs vins pour sa fermentation et son élevage de 14 mois. Aucune dose de SO2 n'est ajoutée hormis lors du premier soutirage et lors de la mise en bouteille après une filtration sur terre.

AOC	Anjou
Cépage	Cabernet Franc
Age des vignes	60 ans
Superficie	1 ha
Rendement	20hl/ha
Alcool	12,5 %/Vol
Vendanges	Manuelles
Elevage	Fûts (14 mois)
Acidité volatile	0,49 g H2SO4 / L
Sucres résiduels	0g/L
Mise en bouteille	24/02/2021
Nb bouteilles	2525