

Producteur : Domaine Patrick Baudouin

Couleur : Blanc

Unité : 3

Format : 1.5l

Prix : 99.00 \$

Appellation : Anjou

Type de produit : Vins

Pays : France

Région viticole : Vallée de la Loire

Nom du propriétaire : Patrick Baudouin

Géologie du sol : Calcaire du dévonien sur le socle schisteux de la série de St Georges

Superficie : 1.3 Ha

Encépagement : Chenin Blanc (100%)

Âge moyen des vignes : 38 ans en moyenne

Vinification : Vendanges manuelles. Pressurage direct.

Débourbage d'une nuit à température de la cave ; démarrage sur levain du Domaine. Mise en fut, débourbage haut par fermentation (guillage)

Élevage : Malolactique partielle. Filtration sur terre

Le 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 sont plantées ces chenins. Terroir singulier : le socle des vignes de la Fresnaye est schisteux, très ancien, sur la veine des schistes de Savennières, qui passe sous la Loire, mais au cœur 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, à la limite des vignes de la Fresnaye. Une carrière en extrayait ce calcaire, et cette activité a sans doute parsemé superficiellement les schistes de roches, cailloux, issus de cette carrière. Belle tension, enrobée d'un fruit mûr, de cette cuvée qui accompagne bien poissons, fromages, légumes...