# ANJOU ROUGE LA FRESNAYE

**2019 · Rouge · France / Vallée de la Loire**




**Producteur :** Domaine Patrick Baudouin
**Couleur :** Rouge
**Unité :** 6
**Format :** 750ml
**Prix :** 51.75 $

**Appellation :** Anjou rouge
**Type de produit :** Vins
**Pays :** France
**Région viticole :** Vallée de la Loire
**Nom du propriétaire :** Patrick Baudouin
**Géologie du sol :** Calcaire du devonien sur le socle schisteux de la série de St Georges
**Superficie :** 1 Ha
**Âge moyen des vignes :** 60 ans en moyenne

**Vinification :** Vendanges manuelles. Egrappage total, fermentation lente, avec malolactique spontanée
**Élevage :** 14 mois en fûts bourguignons de plusieurs vins. SO2 au premier soutirage, complément à la mise; 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 dévonien (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.