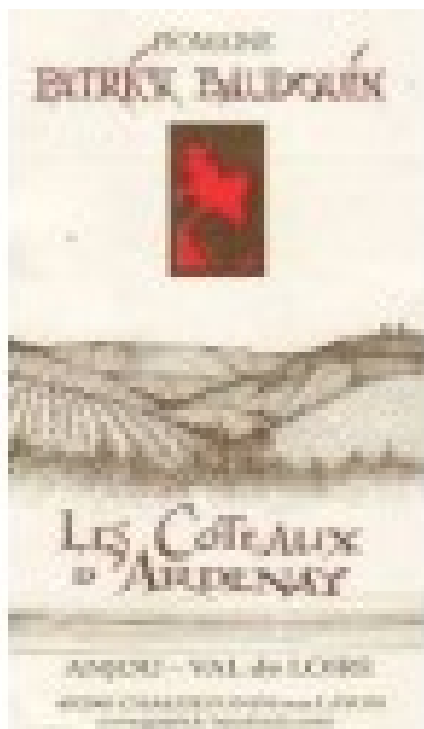


# Domaine Patrick Baudouin Anjou Les Coteaux d'Ardenay rouge 2016



Prix du produit :

**126,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2016

Appellation: Anjou

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Coteaux d'Ardenay

RVF: 15/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description du produit :

## PRÉSENTATION DU DOMAINE P. BAUDOUIN

**+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK** Les Coteaux d'Ardenay rouge 2016

Fiche Technique rédigée par le domaine :

**Terroir:** Les coteaux du petit hameau d'Ardenay, sont perchés au dessus du Layon, à côté des moulins, à Chaudefonds sur Layon. Cabernet franc sur altération de schistes micacés, de grès du houiller, avec des cinérites (cendres volcaniques sédimentées dans l'eau). Cabernet sauvignon sur rhyolithe (roche volcanique riche en silice) plus ou moins altérée.

**Encépagement:** 70% cabernet franc (24 ans en moyenne), le cépage roi de cette région, mais aussi 30% cabernet sauvignon (40 ans en moyenne), ce qui est moins courant : le cabernet sauvignon ne fait pas partie des appellations Saumur, ni Chinon, Bourgueil...mais il a été adopté, même s'il est très minoritaire, dans la partie "noire" (schisteuse, ouest) de l'Anjou, où dans des conditions de sols bien exposés, il peut apporter complexité et structure. Les cabernets sont à leur limite nord de culture, en Anjou. Sur nos sols schisteux, ils peuvent donner de beaux vins de terroir et de garde, à condition de limiter leurs rendements, de les vinifier en douceur et finesse. Ils offrent alors les caractéristiques de structure et de fraîcheur des vins des terroirs du nord.

Vendange manuelle et tri.

**Vinification et Elevage** : accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas intervenir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois... beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation.... ? Eraflage 100% - macération de type infusion. Elevage en fûts bourguignons de plusieurs vins.

Vin de "terroir", les Coteaux d'Ardenay présentent des arômes complexes et profonds alliés à une bouche fraîche et longue, ligérienne. La trame dense et structurée, mais fine, de ce vin permettra une confrontation harmonieuse avec des viandes rouges de caractère, gibiers, gigot d'agneau, côtes de boeuf ou entrecôtes, bavette ou onglet. Les plats hivernaux seront également les bienvenus (daubes, civets,....).

**Description brève du produit :**

Un superbe assemblage des deux cabernets majeurs (franc et sauvignon) pour un vin rouge hors du commun, très réglisse et épices : longue garde en perspective. Déjà bon à partir de 2020.