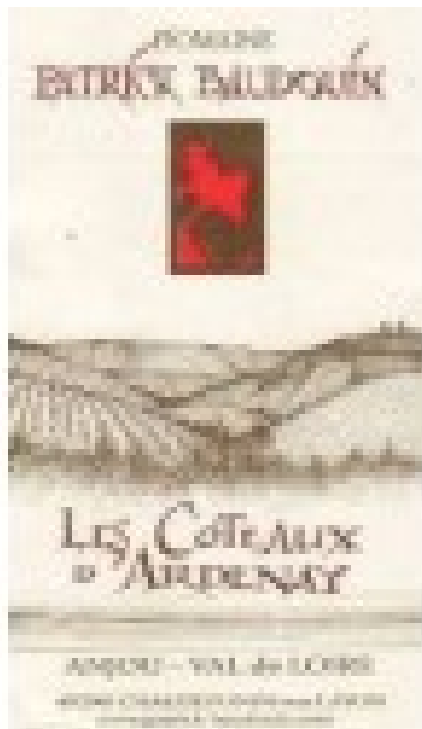


Domaine Patrick Baudouin Anjou Les Coteaux d'Ardenay rouge 2015



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LOIRE

Vigneron(ne): Patrick BAUDOUIN

Millésime: 2015

Appellation: Anjou

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Les Coteaux d'Ardenay

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: cabernet franc

Description brève du produit :

16/20 RVF. Un superbe assemblage de cabernets (franc et sauvignon) pour un vin rouge hors du commun, très réglissé et de longue garde, grâce au grand millésime 2015.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE P. BAUDOUIN
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur Les Coteaux d'Ardenay rouge 2015 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Les rouges se montrent*

très charmeurs avec une légère fermeté mais sans l'austérité qui marque souvent les cabernets francs du secteur.

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 16/20. Apogée 2018-2020.

La Revue du Vin de France (spécial millésime 2015) : 15,5-16,5/20. *Bon vin équilibré, sain, juteux, friand, avenant.*

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,...).