



LEDUC-FROUIN

VINS D'ANJOU ET DES
COTEAUX DU LAYON

Crémant de Loire Appellation Crémant de Loire contrôlée Rosé

DEGUSTATION

Le Crémant de Loire rosé élaboré exclusivement à partir du cépage Cabernet Franc présente une robe rosée vive, parcouru de fins et délicats chapelets de bulles.

Le nez libère de frais parfums de fruits rouges.

La bouche équilibrée est tonique, croquante et se termine sur une belle sensation de fraîcheur !

Une bouteille élégante qui pourra accompagner tout un repas de l'apéritif au dessert.

TERROIR

- «La Croix Joubert», village de Sousigné
- Sol et sous-sol : sables et graviers sur argiles blanches
- Cépage : Cabernet Franc

RECOLTE

Il s'agit ici de vendanges manuelles en caisses de 15 kilos. Les grappes sont sélectionnées à belle maturité.

VINIFICATION

La vinification commence par un remplissage direct du pressoir pneumatique et un pressurage à basse pression. S'ensuit la fermentation alcoolique en cuves inox thermo régulées.

Ensuite a lieu la prise de mousse pour la seconde fermentation en bouteilles (méthode traditionnelle).

Finalement, le vin est élevé sur lattes avant dégorgement durant de 12 à 18 mois.

DEGUSTATION

The "Crémant de Loire" is elaborated only from the grape variety Cabernet Franc. It has a bright rosé robe, covered with thin and delicate bubbles' rosaries. The nose releases fresh fragrances of red fruits. The balanced mouth is tonic, crunchy and ends on a great sensation of freshness.

This elegant wine would be ideal to be served with all kind of dishes, from the pre-dinner drink to the dessert.

TERROIR

- « La Croix Joubert », Village de Sousigné
- Soil and sub-soil: Sand and gravels on white clay.
- Grape variety : Cabernet Franc

HARVEST

Grapes have been hand-picked in 15 kilos cases. They are chosen when ripeness is perfect.

VINIFICATION

The vinification begins with a filling of the pneumatic press and a low pressure pressing. Then comes the alcoholic fermentation in stainless tanks. The next step is the second fermentation in the bottle (prise de mousse). Finally, the wine is aged on battens during 12 to 18 months, before the disgorgement.



<http://www.terravitis.com/>

Nathalie et Antoine LEDUC – Vignerons à Sousigné - 49540 MARTIGNE-BRIAND – France
Site web : www.leduc-frouin.com