



LEDUC-FROUIN

VINS D'ANJOU ET DES
COTEAUX DU LAYON

Saumur

Appellation Saumur contrôlée
Brut ou Demi-Sec

DEGUSTATION

Sous une robe jaune pâle et avec un élégant fruité, dégustez Le Saumur Méthode Traditionnelle en Brut ou en Demi Sec à l'occasion d'un apéritif ou d'un cocktail. Il accompagnera aussi tout un repas : poissons, viandes...sans oublier les desserts.

Servez le frais, sur une coupe de fruits, des tartes ou gâteaux. Le Saumur Méthode Traditionnelle est indispensable pour fêter tous les événements de la vie.

TERROIR

- « Les Champs Horreau », village de Sousigné
- Sol et sous-sols : sablo - argileux sur sous sol de falun et argiles blanches
- Cépage : Chenin

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 dégorgeement durant de 12 à 18 mois.

DEGUSTATION

With its pale yellow robe and an elegant fruity taste, enjoy the "Saumur Méthode Traditionnelle", dry or half-dry, for a pre-dinner drink or a cocktail. It is ideal to accompany all the meal: fishes, meats, and desserts. It has to be served fresh, with fruits, tarts or cakes. The "Saumur Méthode Traditionnelle" is essential to celebrate all events of the life.

TERROIR

- « Les Champs Horreau », Village de Sousigné
- Soil and sub-soils: sandy clay soil on shelly sand sub-soil and white clay.
- Grape variety : Chenin

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/>