



LEDUC-FROUIN

VINS D'ANJOU ET DES
COTEAUX DU LAYON

Anjou Villages

Appellation Anjou Villages contrôlée

« La Seigneurie » 2014

DEGUSTATION

Vin à la robe grenat, ce millésime 2014 présente une exceptionnelle maturité phénolique offrant une grande complexité d'arômes. Des fruits noirs au fruits rouges en passant par des notes épicées, sa bouche est ronde, puissante et longue. Il accompagne parfaitement les viandes rouges, le gibier ou les fromages fermiers. Ce vin peut aussi bien être dégusté dès maintenant ou rester quelques années en cave.

TERROIR

- « Collins Martins », « Les Péhus », village de Sousigné
- Sol et sous-sol : Gravier et schistes sur sous-sols argileux
- Encépagement : Cabernet Franc 80% et Cabernet Sauvignon 20% (vieilles vignes complantées)

RECOLTE

Les vendanges manuelles ont été faites en octobre 2014.

VINIFICATION

Tout commence par un éraflage total des grappes, suivi par la mise en cuve. La macération dure 3 semaines, à 28°C, avec des remontages à la pompe quotidiens. Le décuvage se fait par gravité puis le pressurage est pneumatique. Le vin est ensuite élevé en cuves en béton, et enfin mis en bouteilles en avril 2016 par nos soins au Domaine.

DEGUSTATION

This very complex wine with a dark red color has black fruits and spices aromas, and a rounded and powerful palate. It is the ideal wine to accompany red meats, games or dairy cheeses. This wine can be drunk straightaway or be kept some years in cellar.

TERROIR

- « Collins Martins », « Les Péhus », village de Sousigné
- Soils and sub-soil: Gravel and schist on clay sub-soils.
- Grapes' varieties : Cabernet Franc 80% and Cabernet Sauvignon 20%

HARVEST

Manual harvests have been done in October 2014.

VINIFICATION

At first, there is a total destemming of the grapes, which are then put into tanks. The maceration lasts 3 weeks, with an average high temperature of 28°C. The wine is pumped over every day. The drawing-off is done by gravity. Then the pneumatic press takes place. Then, the wine is aged in concrete tanks. Finally, the bottling has been done in the Estate in April 2016.



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

- *Alc/Vol* : 12.5%
- *Sucres résiduels* : < 0.5 g/L
- *Acidité totale* : 3.9 g/L
- *pH* : 3.60

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