



# LEDUC-FROUIN

VINS D'ANJOU ET DES  
COTEAUX DU LAYON

## Coteaux du Layon

*Appellation Coteaux du Layon contrôlée*  
« Grand Clos » 2014

### DEGUSTATION

Ce séduisant Coteaux du Layon aux notes fruitées est issu d'une vendange manuelle de grappes de Chenin dorées et passerillées. Profitez de ses parfums aux accents exotiques : ananas, mangues, coings.

A déguster de l'apéritif au dessert.

Nous vous recommandons de servir ce vin à une température entre 10°C et 12°C.

### TERROIR

- « Le Grand Clos », Village de Sousigné
- Sol et sous-sol : schistes talqueux et graves sur phtanites
- Cépage : Chenin

### RECOLTE

Les vendanges manuelles ont été faites en octobre 2014. Les grappes sélectionnées lors des différents passages sont dorées, botrytisées et surmûries.

### VINIFICATION

Transportées dans des petits bacs, les grappes arrivent intactes à la cave pour y être déversées dans un pressoir pneumatique. Un pressurage long (environ 10h) et délicat commence. Puis a lieu un débouillage statique, suivi par la fermentation alcoolique en cuve inox ainsi que l'élevage en fûts de chêne pendant un an. Enfin, la mise en bouteilles a eu lieu en août 2015, au Domaine.

### DEGUSTATION

This attractive Coteaux du Layon with fruity comes from a hand picking grapes of golden Chenin raisined.

Enjoy scents with exotic accents: pineapple, mango, quince.

A taste of before meal to dessert.

This wine has to be served between 10°C and 12°C.

### TERROIR

- « Le Grand Clos », Village de Sousigné
- Soil and sub-soil: schist with talc and gravel-sand mixture on phtanites.
- Grape variety : Chenin

### HARVEST

Hand-picked harvests began in October 2014.

During the several harvests in the vines, only golden grapes with noble rot and over-ripened are chosen.

### VINIFICATION

Carried in little boxes, the grapes are intact when they arrive in the cellar and are pouring in a pneumatic press. A long and subtle pressing process which lasts around 10 hours begins. Then takes place a static settling, followed by alcoholic fermentation in stainless steel tanks and ageing in oak barrels during one year. Finally, the bottling took place in August 2015, in the Estate.



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

- Alc/Vol: 11.50 %
- Sucres résiduels: 140 g/L
- Acidité totale : 5,40g/L
- pH : 3.5