



# LEDUC-FROUIN

VINS D'ANJOU ET DES  
COTEAUX DU LAYON

## Coteaux du Layon

*Appellation Coteaux du Layon contrôlée*  
« Grande Cuvée » 2014

### DEGUSTATION

Ce 2014 présente déjà bien des atouts : une grande puissance, un très bel équilibre et une palette aromatique complexe constituée de fruits compotés, de fruits mûrs et de miel.

Il mérite de vieillir pour exprimer pleinement son potentiel qualitatif. Il peut être servi entre amis dès l'apéritif, sur un foie gras poêlé ou un nougat glacé.

### TERROIR

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

### RECOLTE

Il s'agit ici de vendanges tardives manuelles de raisins totalement botrytisés et surmûris.

La récolte s'effectue par sélections de grappes lors de différents passages (3 à 5 suivant l'année). Essentiellement de mi octobre à mi novembre.

### 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 de 2 mois en fûts. S'ensuit l'élevage de 12 mois en fûts. Enfin, la mise en bouteilles a eu lieu en août 2015, au Domaine. Dans ce vin, les sucres résiduels s'élèvent à 148 g/l.

### DEGUSTATION

This vintage 2014 already has a lot of assets: powerful, a great stability and a complex aromatic palette made of stewed fruits, ripe fruits and honey. It deserves to get older to fully express its qualitative potential. It can be drunk with friends before meal, with a fried foie gras, or iced nougat.

### TERROIR

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

### HARVEST

Harvests are hand-picked late vintages. Chosen grapes are totally botrytised and over-ripened. Harvest is made by selection of the grapes during the several passing (between 3 and 5 according to the year). Harvests are essentially done between October and November.

### VINIFICATION

Carried in little boxes, the grapes are intact when they arrive in the cellar and are poured in a pneumatic press. A long and subtle pressing process which lasts around 10 hours begins. Then takes place a static settling, followed by the 2 months alcoholic fermentation in barrels. The next step is a 12 months ageing in barrels. Finally, the bottling took place in August 2015, in the Domaine. In this wine, residual sugars raise 148 g/l



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

- Alc/Vol: 12 %
- Sucres résiduels: 148 g/L
- Acidité totale : 4.6 g/L
- pH : 3.8