



LEDUC-FROUIN

Vins d'Anjou et des
Coteaux du Layon

ANJOU BLANC
Appellation Anjou contrôlée
« La Seigneurie »
2015

DEGUSTATION

La vendange pour l'élaboration de cet Anjou blanc a été récoltée en légère surmaturité.

Sous une robe jaune pâle à reflets or, nous découvrons un vin élégant d'une grande intensité.

Cette cuvée aux arômes minéraux et d'agrumes est un bouquet de fraîcheur à servir dès l'apéritif.

Vive et avec un bel équilibre en bouche, dégustez-la dès à présent.

La « Seigneurie » doit être servi fraîche, à environ 8°C-10°C.

De belles idées d'accord mets & vins :

- Brochet au beurre blanc
- Veau à la crème
- Fromages à pâte molle

TERROIR

- « Les Champs Horreau », village de Sousigné,
- Sols et sous-sols : schistes talqueux, phanites et sous-sol argileux
- Encépagement : 100% Chenin

RECOLTE

Les grappes dorées ont été sélectionnées, et récoltées manuellement en octobre 2014.

VINIFICATION

Les caisses sont déversées directement dans un pressoir pneumatique, puis le vin est vinifié et élevé en fûts pendant 12 mois. Enfin, la mise en bouteilles a eu lieu au Domaine en mars 2015.

DEGUSTATION

Grapes for the elaboration of this “Anjou Blanc” have been harvested in early over-ripeness.

Under a pale yellow robe with golden glints, we discover an elegant wine with a great intensity.

This vintage with mineral and citrus fruits' aromas is a bouquet of freshness to be served as a pre-dinner drink.

Bright with a great balance in mouth, you can serve it straightaway. It has to be served fresh, between 8°C and 10°C.

Some suggestion of dishes to accompany this wine:

- Pike with a “Beurre blanc” sauce (“White butter”)
- Veal with cream
- Soft cheeses

TERROIR

- « Les Champs Horreau », village de Sousigné,
- Soils and sub-soils : schist with talc, phanites and argillaceous sub-soil
- Grape variety : 100% Chenin

HARVEST

Golden grapes have been chosen, and were hand-picked in October 2014.

VINIFICATION

Grapes are directly dump into a pneumatic press, then the juice is turned into wine and aged during 12 months in oak barrels. Finally, the bottling took place in the Domaine in march 2015.



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

- Alc/Vol : 13.5 %
- Sucres résiduels : 2 g/L
- Acidité totale : 6.6g/L
- pH : 3.2