



LEDUC-FROUIN

VINS D'ANJOU ET DES
COTEAUX DU LAYON

Anjou Rouge
Appellation Anjou contrôlée
«La Seigneurie» 2015

DEGUSTATION

Une belle robe rubis brillante, des arômes de fruits rouges (cassis) et de fruits des bois (myrtilles), un caractère charnu et rond sont les caractéristiques de ce vin. A déguster entre 15°C et 16°C, et à apprécier avec de la charcuterie, des viandes rouges ou blanches, des gibiers et des volailles, ou un plateau de fromages.

TERROIR

- « Les Prés Yaux », village de Sousigné, « L'enclos », La fosse de Tigné
- Sol et sous-sol : Argilo-siliceux sur sous-sol argileux
- Encépagement : 100% Cabernet Franc

RECOLTE

Les vendanges manuelles ont été réalisées en Septembre 2015.

VINIFICATION

Tout commence par un éraflage total des grappes, suivi par la mise en cuve. La macération dure 15 jours, 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 bétons, et enfin mis en bouteille en Mars 2017 par nos soins au Domaine.

DEGUSTATION

A beautiful bright ruby color, red berries (blackcurrant) and fruits of the forest (blueberry) aromas, a heavy and rounded character are the characteristics of this wine. Great to be drunk between 15°C and 16°C with cooked meats, red or white meats, games and poultry, or cheeses.

TERROIR

- « Les Prés Yaux », village de Sousigné, « L'enclos », La fosse de Tigné
- Soil and sub-soil: Clay-siliceous soil on clay sub-soils.
- Grape variety : 100% Cabernet Franc

HARVEST

Grapes have been hand-picked in September 2015.

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 Domaine in March 2017.



- Alc/Vol : 13,2 %
- Sucres résiduels : 1 g/L
- Acidité totale : 3,9g/L
- pH : 3.55