



LEDUC-FROUIN

VINS D'ANJOU ET DES
COTEAUX DU LAYON

Cabernet d'Anjou

*Appellation Cabernet d'Anjou
contrôlée*

« La Seigneurie »

2016

DEGUSTATION

Vin de pure gourmandise au bouquet de fruits blancs avec de magnifiques notes de pêches. Très élégant avec une fine douceur, notre Cabernet d'Anjou exprime l'équilibre parfait entre le moelleux et la fraîcheur. Il s'accorde très bien avec des plats épicés, des charcuteries et des desserts aux fruits. A servir frais entre 8°C et 10°C.

TERROIR

- « les Champs Horreau », village de Sousigné
- Sol et sous-sol : limono-argileux
- Encépagement : 50% Cabernet Franc et 50% Cabernet Sauvignon

RECOLTE

Vendanges manuelles réalisées en Septembre 2016.

VINIFICATION

Les raisins sont d'abord éraflés puis mis en cuves pour une courte macération pelliculaire. Le moût est ensuite débourbé statiquement. La fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox thermorégulées (16°C-18°C). La mise en bouteilles a été effectuée en mars 2017.

DEGUSTATION

Wine of pure greed, with a bouquet of white fruits and incredible peach notes. Very elegant, our Cabernet d'Anjou expresses the perfect balance between softness and freshness. It fits very well with spicy food, cold cuts and fruit desserts. Serve chilled between 8°C and 10°C.

TERROIR

- « les Champs Horreau », village de Sousigné
- Soil and sub-soil : Loam and clay
- Grapes' varieties : 50% Cabernet Franc and 50% Cabernet Sauvignon

HARVEST

Grapes have been hand-picked in September 2016.

VINIFICATION

Grapes are firstly destemmed and either put into tanks for the pellicular maceration or the most is settled statically. The alcoholic fermentation is made in stainless tanks with temperature control (16°C-18°C). The bottling has been done in March 2017.



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

- Alc/Vol : 11.5%
- Sucres résiduels : 38 g/L
- Acidité totale : 4,1 g/L
- pH : 3.30

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