



LEDUC-FROUIN

Vins d'Anjou et des
Coteaux Du Layon

Vin de Pays du Val de Loire
Chardonnay 2016

DEGUSTATION

Une robe jaune pâle, avec un nez d'une belle intensité florale. Une bouche vive et longue, belle finale sur la fraîcheur. Une bouteille à déguster sur des poissons grillés, fruits de mer, charcuteries, chèvres ... pour ce vin vinifié exclusivement en cuves.

TERROIR

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

RECOLTE

Les grappes ont été récoltées manuellement en septembre 2016.

VINIFICATION

Récoltées manuellement en septembre 2016, les grappes de Chardonnay sont transportées en petites caisses vers le pressoir pneumatique.

Le moût est ensuite légèrement débourbé et vinifié en cuve inox à 17°C.

Nous avons ensuite réalisé la fermentation malolactique sur ce vin et l'élevage s'est ensuite poursuivi en cuve jusqu'à sa mise en bouteilles au mois de mars 2017.

DEGUSTATION

A pale yellow color, with a nose of a beautiful floral intensity. A lively mouth and long, beautiful finish on the freshness. A bottle to taste with grilled fish, seafood, delicatessen, goats... for this wine vinified exclusively in tank.

TERROIR

- « Les Champs Horreau », village de Sousigné,
- Soil and sub-soil: schistes with talc, phanites and argillaceous sub-soil.
- Grape variety : 100% Chardonnay

HARVEST

Grapes have been collected manually in September 2016.

VINIFICATION

Collected manually in September 2016, Chardonnay clusters are transported in small boxes to the pneumatic press.

The must is then racked and lightly fermented in stainless steel tanks at 17 ° C.

Then, we realized the malolactic fermentation on this wine and then continued in tanks until it is bottled in March 2017.

*Alc/Vol: 12.5 %
Sucres résiduels: < 0.5 g/L
Acidité totale : 3.8 g/L
pH : 3.30*



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