



LEDUC-FROUIN

Vins d'Anjou et des
Coteaux Du Layon

Anjou Blanc *Appellation Anjou contrôlée* « Cuvée Alexine » 2015

DEGUSTATION

Une robe jaune limpide aux reflets jaune doré. Un nez sur les agrumes et les petits fruits frais. La bouche gourmande et onctueuse nous emmène sur des notes de petits fruits surmûris (Pamplemousse, Pêche...). Ce vin vinifié en cuves révèle un bouquet intense de petits fruits surmûris assortis de notes florales. Une bouteille à apprécier avec une poêlée de Saint-Jacques, un sandre au beurre blanc...

TERROIR

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

RECOLTE

Les grappes ont été sélectionnées manuellement en Octobre 2015.

VINIFICATION

Cette cuvée est vinifiée exclusivement à partir du cépage Chenin.

Récoltées manuellement, les grappes sont sélectionnées puis pressées soigneusement.

Le moût légèrement débourbé fermente ensuite en cuve inox à 18°C.

Six mois d'élevage en cuve confèrent à ce vin un bon épanouissement avant sa mise en bouteilles en septembre 2016.

DEGUSTATION

A clear yellow color reflections golden yellow. A nose on citrus fruits and fresh berries. The greedy mouth and takes us on creamy notes of overripe berries (grapefruit, peach ...). This wine fermented in tanks which reveal an intense bouquet of overripe berries accompanied by floral notes. A bottle to enjoy with a fried Saint-Jacques, a pike in white butter...

TERROIR

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

HARVEST

Grapes have been selected manually in October 2015.

VINIFICATION

This wine is vinified exclusively from Chenin grape variety.

Collected manually, clusters are selected and then carefully pressed.

The most is then fermented and then slightly in stainless steel tanks at 18 ° C.

Six months breeding tank give this wine a sound development before it is bottled in september 2016.



- Alc/Vol : 12.5%
- Sucres résiduels : <1 g/L
- Acidité totale : 6 g/L
- pH : 3,15