



# LEDUC-FROUIN

VINS D'ANJOU ET DES  
COTEAUX DU LAYON

## Rosé d'Anjou

*Appellation Rosé d'Anjou contrôlée*

« La Seigneurie »

2016

### DEGUSTATION

Ce vin à la robe rose pale est une pure gourmandise. Il offre un bouquet de petits fruits rouges à la bouche ronde et tendre. Idéal en apéritif ou pour accompagner des salades composées, des viandes grillées, ou encore des tartes aux fraises ou salades de fruits. A servir frais.

### TERROIR

- « Les Champs Horreau », Village de Sousigné
- Sol et sous-sol : argilo-limoneux sur falun
- Encépagement : 100% Grolleau

### RECOLTE

Les récoltes ont été effectuées manuellement en Septembre 2016.

### VINIFICATION

Les raisins sont d'abord éraflés puis soit mis en cuves pour une courte macération pelliculaire soit le moût est ensuite débourbé statiquement. La fermentation alcoolique est réalisée en cuves bétons thermo régulées (16°C-18°C). La mise en bouteilles a été effectuée en Mars 2017.

### DEGUSTATION

Wine of pure greed, with a bouquet of red berries and round mouth and tender. Ideal before meals or to be served with mixed salads, roasted meats, or strawberries pies and fruit salads. It has to be served fresh.

### TERROIR

- « Les Champs Horreau », Village de Sousigné
- Soil and sub-soil : clay-bonded on shelly sand
- Grape variety : 100% Grolleau

### 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 concrete tanks with a control of temperature (16°C-18°C). The bottling has been done in March 2017.



- *Alc/Vol : 11 %*
- *Sucres résiduels : 21 g/L*
- *Acidité totale : 4.10 g/L*
- *pH : 3.20*