



LEDUC-FROUIN

VINS D'ANJOU ET DES
COTEAUX DU LAYON

Rosé de Loire

Appellation Rosé de Loire contrôlée

« La Seigneurie »

2016

DEGUSTATION

Avec ces notes de fruits rouges délicatement acidulées et florales, notre rosé de Loire vous ravira. C'est le vin de l'été par excellence. Idéal pour l'apéritif, il s'accompagne également à merveille avec tous vos repas comme une salade de magrets de canard ou une assiette de charcuterie.

TERROIR

- « Les Champs Horreau », village de Sousigné
- Sol et sous-sol : Argilo-siliceux sur sous-sol argileux
- Encépagement : 100% Grolleau Noir

RECOLTE

Vendanges manuelles réalisées 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 inox thermo régulées (16°C-18°C). La mise en bouteilles a ensuite été effectuée en Mars 2017.

DEGUSTATION

With red fruits delicately tart aromas and floral, our rosé de Loire will delight you. This is THE wine for summer days. Ideal before meals, it also accompanied well with any meal.

TERROIR

- « Les Champs Horreau », village de Sousigné
- Soil and sub-soil : Clay-siliceous soil on clay sub-soils
- Grape variety : 100% Grolleau Noir

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 realized in stainless tanks with temperature control (16°C-18°C). Finally, the bottling has been done in March 2017.



- Alc/Vol : 12 %
- Sucres résiduels : <0,5 g/L
- Acidité totale : 3.80 g/L
- pH : 3,35