



LEDUC-FROUIN

VINS D'ANJOU ET DES
COTEAUX DU LAYON

Coteaux du Layon Appellation Coteaux du Layon contrôlée « Nectar » 2015

DEGUSTATION

Ce séduisant Coteaux du Layon aux notes fruitées est issu d'une vendange manuelle de grappes de Chenin dorées et passerillées.

Profitez de ses parfums aux accents exotiques : ananas, mangues, coings.

A déguster de l'apéritif au dessert. Nous vous recommandons de servir ce vin à une température entre 10°C et 12°C.

TERROIR

« Le Grand Clos », Village de Sousigné

Sol et sous-sol : schistes talqueux et graves sur phtanites

Cépage : Chenin

RECOLTE

Les vendanges manuelles ont été faites à la mi novembre 2015. Les grappes sélectionnées lors des différents passages sont dorées, botrytisées et surmûries.

VINIFICATION

Transportées dans des petits bacs, les grappes arrivent intactes à la cave pour y être déversées dans un pressoir pneumatique. Un pressurage long (environ 10h) et délicat commence. Puis a lieu un débourage statique, suivi par la fermentation alcoolique en cuve inox ainsi que l'élevage. Enfin, la mise en bouteilles a eu lieu en mars 2016, au Domaine.

DEGUSTATION

This attractive Coteaux du Layon with fruity comes from a hand picking grapes of golden Chenin raised.

Enjoy scents with exotic accents: pineapple, mango, quince.

A taste of before meal to dessert. This wine has to be served between 10°C and 12°C.

TERROIR

« Le Grand Clos », Village de Sousigné

Soil and sub-soil: schist with talc and gravel-sand mixture on phtanites.

Grape variety: Chenin

HARVEST

Hand-picked harvests began in half November 2015. During the several harvests in the vines, only golden grapes with noble rot and over-ripened are chosen.

VINIFICATION

Carried in little boxes, the grapes are intact when they arrive in the cellar and are pouring in a pneumatic press. A long and subtle pressing process which lasts around 10 hours begins. Then takes place a static settling, followed by alcoholic fermentation in stainless steel tanks and maturation. Finally, the bottling took place in March 2016, in the Estate.



- Alc/Vol: 12 %
- Sucres résiduels: 179 g/L
- Acidité totale : 6.50/L
- pH : 3.42