



LEDUC-FROUIN

VINS D'ANJOU ET DES
COTEAUX DU LAYON

Coteaux du Layon

Appellation Coteaux du Layon contrôlée
« Grand Clos » 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 en octobre 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 en fûts de chêne pendant un an. Enfin, la mise en bouteilles a eu lieu en août 2017, au Domaine.

DEGUSTATION

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

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 October 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 ageing in oak barrels during one year. Finally, the bottling took place in August 2017, in the Estate.



<http://www.terravitis.com/>

Nathalie et Antoine LEDUC – Vignerons à Sousigné - 495
Site web : www.leduc-frouin

- Alc/Vol: 11.69 %
- Sucres résiduels: 149 g/L
- Acidité totale : 5,76g/L
- pH : 3.45

France