



LEDUC-FROUIN

Vins d'Anjou et des
Coteaux Du Layon

ANJOU BLANC

Appellation Anjou contrôlée
« Vendanges du 19 Octobre »
2016

DEGUSTATION

La vendange pour l'élaboration de cette Anjou blanc a été récoltée en légère surmaturité.

Sous une robe jaune pâle à reflets or, nous découvrons un vin élégant d'une grande intensité.

Cette cuvée aux arômes minéraux et d'agrumes est un bouquet de fraîcheur à servir dès l'apéritif.

Vive et avec un bel équilibre en bouche, dégustez-la dès à présent.

La « Seigneurie » doit être servie fraîche, à environ 8°C-10°C.

De belles idées d'accord mets & vins :

- Brochet au beurre blanc
- Veau à la crème
- Fromages à pâte molle

TERROIR

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

RECOLTE

Les grappes dorées ont été sélectionnées, et récoltées manuellement en caisse en Octobre 2016.

VINIFICATION

Les caisses sont déversées directement dans un pressoir pneumatique, puis le vin est vinifié et élevé en fûts pendant 12 mois. Enfin, la mise en bouteilles a eu lieu au Domaine en Novembre 2017.



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

DEGUSTATION

Grapes for the elaboration of this “Anjou Blanc” have been harvested in early over-ripeness.

Under a pale yellow robe with golden glints, we discover an elegant wine with a great intensity.

This vintage with mineral and citrus fruits' aromas is a bouquet of freshness to be served as a pre-dinner drink.

Bright with a great balance in mouth, you can serve it straightaway. It has to be served fresh, between 8°C and 10°C.

Some suggestion of dishes to accompany this wine:

- Pike with a “Beurre blanc” sauce (“White butter”)
- Veal with cream
- Soft chesses

TERROIR

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

HARVEST

Golden grapes have been chosen, and were hand-picked in cases on October 2016.

VINIFICATION

Grapes are directly dumped into a pneumatic press, and then the juice is turned into wine and aged during 12 months in barrels. Finally, the bottling took place in the Estate in November 2017

Alc/Vol: 14.5%
Sucres résiduels: 5 g/L
Acidité totale : 6.29 g/L
pH : 3.23