Saumur Champigny Agrion Bleu

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Les vignes sont situées à Saint Cyr en bourg, terroir précoce en plein cœur de l'appellation Saumur Champigny et sont conduites en agriculture biologique depuis plusieurs années.

TERROIR : Le terroir est argilo-calcaire.

VINIFICATION : Raisins récoltés à pleine maturité après dégustations de baies. Vinification traditionnelle. Macération longue (20 jours) avec extraction du potentiel polyphénolique en douceur.

ÉLEVAGE : Elevage dans nos galeries de tuffeau à l'abri de la lumière et des variations de température (6 à 8 mois avant mise en bouteille).

SERVICE : Carafer et servir à 14°C.

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin accompagnera les plats traditionnels (bourguignon, blanquette de veau), les poissons en sauce, les viandes grillées (tournedos de bœuf, faux-filet) et les fromages à pâte molle.

Robe rubis foncée.

Nez intense et ouvert aux notes intenses de fruits rouges frais (fraise, cerise) et d'épices (poivre noir).

Attaque franche, souple, dotée de tanins fermes mais enrobés. Joli caractère. Finale élégante et persistante sur de fines notes réglissées.

www.lesvignoblesedonis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.