

TEST coffret



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Ce domaine est situé sur le village de l'Aurière à la Chapelle-Heulin, au cœur du Sèvre-et-Maine.

TERROIR : Etendue sur 40 hectares, la parcelle est composée de vignes âgées de 15 ans à plus de 35 ans et repose sur un sous-sol de gneiss et de granits qui permet une jolie précocité et apporte au raisin structure, minéralité et richesse aromatique.

VINIFICATION : Pressurage en douceur permettant de conserver le potentiel aromatique. Vinification traditionnelle après un débourage léger.

ÉLEVAGE : Elevage sur lies fines (7 mois) avec un bâtonnage régulier assurant la mise en suspension permanente des lies et apportant rondeur et volume.

CÉPAGES : Melon de Bourgogne 100%

SERVICE : Servi frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les fruits de mer (carpaccio de St Jacques), les poissons crus (saumon fumé, tartare de daurade), les poissons en sauce, les salades (avocat ou pamplemousse), les viandes blanches (brochette de volaille) et les fromages à pâte dure (beaufort, chèvre sec).

www.lesvignoblesedonis.com