Saumur Rosé La Perrière

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

TERROIR : Sélection de parcelles au potentiel aromatique de fruits mûrs.

VINIFICATION : Pressurage direct. Vinification permettant d'exacerber les arômes variétaux et fermentaires, et d'apporter une jolie complexité. Débourbage léger (300 NTU) à basse température. Fermentation entre 16 et 20°C.

ÉLEVAGE : Elevage sur fines lies pendant quatre mois et mise en bouteille au printemps pour préserver la fraicheur.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi légèrement frais (10 – 12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin à des rillettes de poisson, un gaspacho, une marmite de poisson au safran, un couscous, des lasagnes de légumes ou des viandes grillées au barbecue.

Belle couleur rose pâle saumonée.

Ce rosé séduit par ses arômes intenses et complexes de fruits rouges mûrs (fraise écrasée), de violettes et d'agrumes.

Bouche ample et vineuse sur des notes de pamplemousse et iodées.

www.lesvignoblesedonis.com

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