Saumur Champigny Secrets de Chai La Réserve Bio

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Les vignes de Saumur Champigny s'étendent sur la rive gauche de la Loire entre Saumur et Montsoreau.

TERROIR : Les vignes sont plantées sur un terroir majoritairement argilo-calcaire et de sables et graviers.

VINIFICATION : Macération à chaud délicate, en cuve, durant 28 jours.
Micro-oxygénation apportant complexité et tannins.
Assemblage subtil des cuvées soulignant une belle complexité aromatique.

ÉLEVAGE : Élevage dans nos caves durant 12 mois avant mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25m de profondeur où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir légèrement frais (16°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin à des charcuteries, viandes blanches et rouges et fromages de chèvre.

Robe grenat intense aux reflets rubis.

Nez fruité, aux arômes de violette et fruits noirs mûrs (cassis, griotte). De légères notes épicées (poivre noir).

La bouche est ronde et les tannins sont affirmés. Une finale persistante sur des notes de fruits mûrs.

www.lesvignoblesedonis.com

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