

Rosé de Loire SeaFood&Co



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Les vignes sont situées au cœur de la Touraine.

Le vignoble de Touraine en vallée du Cher se situe aux alentours de Saint-Aignan sur Cher.

VINIFICATION : Vendange des raisins à maturité contrôlée.

Pressurage direct et fermentation à fraîche température (14°C).

ÉLEVAGE : Élevage très court pour une mise en bouteille précoce.

CÉPAGES : Gamay 85%, Cabernet franc 15%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce Rosé de Loire accompagnera parfaitement la cuisine méditerranéenne (moussaka, pizza, tomates farcies), les poissons en sauce (quenelles de brochet à la sauce tomate) ou grillés (plancha), et une planche de charcuteries et fromages.



Robe couleur rose bonbon.



Nez complexes d'agrumes de petits fruits rouges et noirs (fraise, framboise, groseille), de fleurs fraîches (pivoine), de fruits exotiques et de poivre blanc.



En bouche, parfum de pamplemousse mêlés de petits fruits rouges et de fruits de la passion. Attaque franche et très fruités mais aérien avec des finales fraîches et épicées.

www.lesvignoblesedonis.com