

Vouvray Blanc BIO Vineola



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Doté de vignes d'environ 30 ans, sa parcelle est de situation de coteaux, bien exposée et surplombant la commune de Reugny, située à l'Est de l'AOP Vouvray.

TERROIR : Le Vouvray Bio « Vineola » est issu d'un terroir exceptionnel. Un terroir d'argile à silex associé à un sous-sol calcaire lui confère une belle fraîcheur et une belle vivacité. Le tout bien contrebalancé par la grande maturité des raisins et l'élevage sur lies fines.

VINIFICATION : Macération pelliculaire afin d'extraire tout le potentiel aromatique des raisins. Fermentation traditionnelle (entre 18 et 20°C).

ÉLEVAGE : Élevage sur lies totales sur la moitié de la cuvée et en fûts de chêne sur l'autre moitié pendant un an, avec remise en suspension régulière des lies. Mise en bouteille en septembre.

CÉPAGES : Chenin Blanc 100%

SERVICE : Servir à 12°C.

ACCORDS GOURMANDS : En accompagnement de poissons, poulardes sauce crémée, riz de veau ou volailles rôties, andouillettes au feu de bois ou fromages de chèvres affinés.



Robe or dorée.



Nez charmeur de pain grillé, de caramel au beurre, de notes fumées et de fruits compotés.



Attaque ronde. Bouche chaleureuse, charnue et acidulée. Persistance sur des notes de fruits à l'eau de vie.

www.lesvignoblesedonis.com