

# IGP Val de Loire Blanc

## Trésors d'Antan



**VINIFICATION :** Vendange des raisins à maturité sur des arômes de type fruits frais. Stabulation à froid du moût (0°C) pendant une semaine permettant d'exacerber ces arômes. Fermentation à température contrôlée (18°C) afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.

**ÉLEVAGE :** Élevage sur lies fines avant mise en bouteille.

**CÉPAGES :** Pinot Blanc Vrai 100%

**SERVICE :** Servir frais entre 10-12°C.

**ACCORDS GOURMANDS :** C'est un vin particulièrement agréable en bouche et très facile à marier. Il s'accorde à la fois avec les entrées salées, les plats de viandes blanches, les fromages doux et même les desserts.



Arômes intenses et raffinés de fleurs, fruits à chair blanche et miel, accompagnés par une subtile minéralité.



Un vin blanc frais, fruité et souple.



[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)