

Saumur Blanc BIO "Azuré"



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Cette cuvée est issue de parcelles situées en plein cœur du Saumurois et est conduite en Agriculture Biologique depuis plus d'une dizaine d'années. Les vignes s'étendent sur 5 hectares, sur un terroir argilo-calcaire qui sublime l'expression du Chenin blanc. Le travail dans le vignoble est soigné tout au long de l'année. Ainsi, l'environnement, les ressources en eau, en air, la qualité des sols sont préservés et la biodiversité est maintenue.

VINIFICATION : Suivi des maturités par dégustation régulières de baies. Pressurage en douceur et débouillage léger permettant une conservation du potentiel aromatique. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

ÉLEVAGE : Elevage sur lies fines avec batonnage régulier (4 mois), mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25 m de profondeur, où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES : chenin blanc

SERVICE : Servi frais (10-12°C)

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les apéritifs ou les salades, les plateaux de charcuteries, les terrines de poissons, les volailles et les fromages de chèvre (Selles sur Cher, Chabichou).

www.lesvignoblesedonis.com