

Saumur Blanc Les Andides



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Ce vin provient du vignoble planté autour du château de Saumur, sur la rive sud de la vallée de la Loire, en France.

TERROIR : Le vignoble de Saumur s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire. La particularité de cette zone est son sol argilo-calcaire : cette pierre blanche et tendre, appelée tuffeau, utilisée pour la construction des châteaux de la Loire, favorise un bon enracinement de la vigne et assure une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION : Égrappage et léger contact avec la peau, suivi d'un pressurage pneumatique. Fermentation en cuves thermorégulées et mise en bouteille dans les caves de tuffeau, où le vin continue de vieillir à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE : Vieillissement durant 4 mois sur lies avant mise en bouteille.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Servir en accompagnement des poissons et fruits de mer, les viandes, les fromages (de chèvre) et les tartes aux fruits (citron, abricot, etc.).



Belle couleur or pâle avec des reflets argentés.



Bouquet riche, complexe et intense, débordant d'arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits tropicaux (ananas).



En bouche, il est net, doux et frais. Longue finale d'agrumes.

www.lesvignoblesedonis.com