Saumur Rouge Vallée Loire

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Les vignes sont plantées sur les coteaux de la région de Saumur.

TERROIR : La caractéristique principale 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 le bon développement des racines de la vigne et assure une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION : Égrappage complet. Macération pelliculaire post-fermentation de 15 à 20 jours.
Fermentation en cuves thermorégulées et mise en bouteille dans les caves de tuffeau, où le vin continue à vieillir, à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE : Vieillissement sur lies pendant 6 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : Idéal avec de la charcuterie, des plats de viande rouge (bifteck à l'échalote), des viandes blanches rôties (poulet grillé), de fromages à pâte dure ou de la cuisine orientale.

Belle robe rouge rubis.

Le nez de ce vin est intense, avec des arômes de fruits rouges (fraises) et noirs (cassis), et des notes d'épices.

En bouche, il est doux, avec une structure et un bon équilibre, ainsi que des tanins veloutés. Fin de bouche longue avec des notes d'épices.

www.lesvignoblesedonis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.