

# Saumur Blanc Clin d'Oeil



VIGNOBLES  
**EDONIS**  
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



**SITUATION :** Cette cuvée est le fruit du travail d'un vigneron.

Les vignes se trouvent dans la commune de Candès Saint Martin, sur une parcelle de 2 hectares.

Plantées sur un léger coteaux en pente orienté Nord-Est, les vignes permettent de produire un vin ciselé et frais.

**TERROIR :** Les vignes sont plantées sur un terroir argilo-calcaire du crétacé localisé sur la Côte Turonienne, également appelée "Côte des blancs".

**VINIFICATION :** Pressurage pneumatique doux pour extraire le meilleur jus du raisin. Vinification en cuve inox à basse température (18°C) pour que la fermentation puisse révéler au maximum le potentiel aromatique du jus.

**ÉLEVAGE :** Soutirage en fin de fermentation et élevage en cuve inox sur lies fines durant 6 à 9 mois.

**CÉPAGES :** Chenin blanc 100%

**SERVICE :** Servir frais (8-10°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** Il accompagnera les coquillages et crustacés, les poissons (sandre au beurre blanc, dorade grillée), les viandes blanches (poulet à l'ananas, au curry), les fromages (comté, reblochon), les fromages de chèvre (Valençay, Saint Maure de Touraine) et les desserts acidulés (tarte au citron, à la rhubarbe).



Robe or pâle, reflets brillants.



Intensité aromatique délicieusement fruitée où se mêlent pêche, citron et litchi.



Fraîcheur et rondeur accompagnées de délicates notes citronnées et mentholées.

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