

Touraine Rosé Vive la Loire



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



TERROIR : Sables sur argile

VINIFICATION : Vinification traditionnelle à 14°C en pressurage doux. Fermentation alcoolique sous 10 jours au frais pour une finesse aromatique équilibrée.

CÉPAGES : Gamay 52%, Côt 48%

TENEUR EN ALCOL : 12 % vol.

SERVICE : Servir frais (6-8°C).

ACCORDS GOURMANDS : Avec une planche de fromages français et sa charcuterie.



Belle couleur rose pâle saumonée.



Bouquet de petits fruits rouges gourmands.



La bouche est gourmande avec des notes de bonbon anglais et la fraîcheur est présente avec des arômes de fraises et framboises.

www.lesvignoblesedonis.com