

Saumur Rosé Villa Lorane



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Située à quelques kilomètres de la Loire, au milieu des vignes, la Villa Lorane est une belle bâtisse typique de la région, construite en tuffeau, cette roche calcaire blanche et lumineuse, et recouverte d'un toit d'ardoises bleues. Son jardin bucolique, orné de roses et d'églantines, est une invitation à profiter de l'instant et à goûter « la douceur angevine ».

TERROIR : Sélection fines des parcelles reposant sur un terroir argilo-calcaire.

VINIFICATION : Sélection de parcelles au potentiel aromatique de fruits mûrs. Pressurage direct. Vinification permettant d'exacerber les arômes variétaux et fermentaires, et d'apporter une jolie complexité. Débourage léger (300 NTU) à basse température. Fermentation entre 16 et 20°C.

ÉLEVAGE : Elevage sur fines lies pendant quatre mois et mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi légèrement frais (10 – 12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin à vos viandes blanches et poissons, mets épicés ou fromages frais. S'accorde aussi à merveille avec une blanquette de veau aux champignons de Paris et une salade de fruits de saison (agrumes, fruits blancs...).



Jolie robe rose aux reflets brillants.



Nez fin et flatteur aux arômes de fruits frais (framboise, pêche blanche) et de réglisse douce.



Attaque ronde et tendre, de belle intensité aromatique, rehaussée par une finale fraîche et équilibrée.

www.lesvignoblesedonis.com