

Muscadet Sèvre et Maine sur lie Vallée Loire



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



TERROIR : Les vignes sont plantées sur un sol de schiste et de granit.

VINIFICATION : Fermentation à basse température (14-16°C) pour favoriser le développement aromatique.

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

CÉPAGES : Melon de Bourgogne 100%

SERVICE : Servir frais (8 - 10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Idéal avec des salades, poissons et fruits de mer, ainsi que des fromages de chèvre.



Couleur jaune pâle avec des reflets verts.



Bouquet de fruits tropicaux confits,
d'agrumes et de fleurs blanches.



Joli caractère minéral. Début frais et
intense en bouche, suivi d'un long arrière-
goût avec des notes de fruits tropicaux et
de fleurs blanches.

www.lesvignoblesedonis.com