

Saumur Rosé Clin d'Oeil



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Les vignes s'étendent sur les coteaux du saumurois et de l'Anjou.

TERROIR : La région tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION : Sélection de parcelles au potentiel aromatique de fruits frais. 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 : Servir frais (8 – 10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin à vos viandes blanches, poissons et fromages frais.



Jolie robe rose saumon aux reflets violets brillants.



Explosion aromatique où se mêlent fruits rouges frais, agrumes, pêche blanche et réglisse. La fraîcheur est apportée par ses arômes de pêche blanche et d'agrumes.



La complexité et la rondeur sont accompagnées d'harmonieuses notes de fraise écrasée, de pamplemousse et de poivre rouge.

www.lesvignoblesedonis.com