Touraine Sauvignon La Javeline

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Le vignoble se situe aux alentours de Saint-Aignan sur Cher, en Touraine dans la vallée du Cher.

TERROIR : Il se situe sur les coteaux, sur un sol d'argile à silex ; et sur les pentes, sur un sol siliceux sur argile permettant ainsi d'exprimer l'intensité et le croquant du cépage Sauvignon.

VINIFICATION : Vendange des raisins à maturité contrôlée pour des arômes de type fruits frais et fruits murs.
Stabulation à froid du moût pendant une semaine permettant d'exacerber ces arômes. Fermentation en cuves inox therm-régulées à 18°C afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.

CÉPAGES : Sauvignon blanc 100%

SERVICE : Déguster frais (autour de 10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Servir en apéritif ou avec des poissons, des cakes salés, des crudités d'été (tomate mozzarella), des verrines à l'estragon et des fromages de chèvre.

Robe jaune pâle d'une belle brillance.

Le nez offre une palette aromatique remarquable, mêlant fraicheur (agrume, bourgeon de cassis), et maturité (litchis).

Bouche harmonieuse, ronde, charnue, rehaussée par une pointe vive et dotée d'une grande persistance aromatique.

www.lesvignoblesedonis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.