

# Bourgueil La Belle Robe



VIGNOBLES  
**EDONIS**  
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



**VINIFICATION** : Pendant 10 jours, le raisin récolté et éraflé suit une macération en cuves inox thermo-régulées. Le processus de fermentation opère ensuite avec les levures indigènes du raisin.

**ÉLEVAGE** : L'élevage se poursuit pendant 6 mois.

**CÉPAGES** : Cabernet franc 100%

**SERVICE** : Servi à 16°C.

**ACCORDS GOURMANDS** : Ce vin accompagnera parfaitement les charcuteries, les viandes blanches et rouges ainsi que les fromages de chèvre.



Robe pourpre et aux reflets violines.



Cette cuvée laisse entrevoir un nez délicat de violette, de fruits noirs mûrs (cassis, cerise griotte) et une touche d'épices douces.



La bouche se caractérise par une belle rondeur, soutenue par une belle structure aux tanins affirmés. Finale persistante sur des fruits mûrs.

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)