

Saumur blanc Aime B



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Le domaine est localisé sur la rive droite du Thouet sur la commune de Montreuil-Bellay.

TERROIR : Le sol est fait d'alluvions sur un sous-sol calcaire

VINIFICATION : Pressurage direct de la vendanges, débouillage statique à froid puis mise en fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée.
Soutirage en fin de fermentation alcoolique suivi d'un élevage sur lies pendant 7 mois avec bâtonnage.

ÉLEVAGE : L'élevage s'opère en cuve inox sur lie.

CÉPAGES : Chenin ou chenin blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL : 10.5 % vol.

ACCORDS GOURMANDS : Il s'accordera parfaitement avec des poissons en sauce, des volailles ou un risotto aux champignons



Arôme de fruit mûr, fruit jaune, légèrement floral avec une légère note d'épices.

La bouche est ample, longue avec une finale légèrement acidulée avec des notes de poire et une grande persistance saline.

www.lesvignoblesedonis.com