

Bourgueil Rouge Escapade



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



TERROIR : Le terroir où s'épanouissent nos vignes est principalement composé de craie tuffeau ainsi qu'une plus petite partie de sols superficiels sableux. La vigne s'étend sur 10 hectares.

VINIFICATION : Après avoir été récolté et éraflé, le raisin suit un processus de macération dans une cuve en inox thermorégulées pendant une période de 10 jours. La fermentation se déclenche par immersion du chapeau de marc en cuves en béton.

ÉLEVAGE : L'élevage se poursuit pendant 6 mois.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : Cette cuvée accompagnera parfaitement des plats tels qu'un gratin de petits légumes de saisons, une poêlée de cèpes, des pommes de terre au four ou bien en dessert avec un crème au chocolat (végan) et aux écorces d'orange.

www.lesvignoblesedonis.com