

Vouvray Coq'Licot BIO



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : À l'ouest, sur les premiers coteaux surplombants la Loire à Rochecorbon, un terroir argilo-calcaire apporte une belle rondeur au vin. À l'est, bien exposée et surplombant la commune de Reugny, un terroir d'argile à silex calcaire lui confère fraîcheur et vivacité.

VINIFICATION : Pressurage lent et séparation des jus. Recherche de profils de fruits frais. Macération pelliculaire afin d'extraire tout le potentiel aromatique des raisins. Fermentation en basse température. Élevage sur lies totales jusqu'au printemps. Mise en bouteille au printemps.

CÉPAGES : Chenin 100%

SERVICE : Servi frais à 12°C

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les poissons, poulardes sauce crémée, ris de veau ou volailles rôties, andouillettes au feu de bois ou fromages de chèvres affinés.



Robe or aux reflets dorés.



Nez gourmand aux arômes de pomme verte et d'agrumes.



L'attaque est croquante et fraîche. Bouche aromatique et acidulée sur des notes d'agrumes avec une belle fraîcheur en fin de bouche.

www.lesvignoblesedonis.com