

Saumur Champigny Clin d'Oeil



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Le vignoble du saumurois s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire.

TERROIR : La région du saumurois tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION : Eraflage total, macération de 10 jours. Vinification en cuves thermorégulées et mise en bouteille dans les caves de tuffeau où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de températures.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les charcuteries (charcuterie sèche, rilette, mortadelle), les viandes rouges (tournedos sauce paprika), les viandes blanches (pintades aux morilles), les fromages à pâte molle (Saint Nectaire, tommes).



Robe rubis aux reflets violets.



Découvrez une complexité aromatique originale : arômes de cassis et de mûre, rehaussés d'une pointe d'épices.



Appréciez ce vin ample et soyeux et ses notes mentholées en fin de bouche.

www.lesvignoblesedonis.com