

Vobridius Vouvray 2018



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Une cuvée composée de l'association de deux superbes parcelles situées sur le plateau de la commune de Vouvray. Ces ceps sont reconnus pour leur aptitude à la surmaturation et à la production de raisins naturellement riches.

VINIFICATION : Macération pelliculaire afin d'extraire tout le potentiel aromatique des raisins. Fermentation traditionnelle (entre 18 et 20°C).

Elevage en fûts de chêne pendant un an, avec remise en suspension régulière des lies. Mise en bouteille en septembre.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Servir à 12°C.

ACCORDS GOURMANDS : En accompagnement de poissons de rivière (sandre), poulardes sauce crémée, Beuchelle à la tourangelle (ris de veau, rognon, champignons crévés), andouillettes au feu de bois ou fromages de chèvre affinés.



Robe or dorée



Nez complexe mêlant fruits à chair jaune bien mûrs (quetsche) et notes empyreumatiques (brioche, caramel)



Ample et structurée. Portée par un équilibre acide et gras harmonieux. Finale persistante sur des notes épicées (vanille douce)

www.lesvignoblesedonis.com