Saumur Champigny R&M
Édition Festival BD

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

VINIFICATION : Vinification séparée et adaptée sur chaque profil exacerbant les qualités organoleptiques des raisins : macération pré-fermentaire à froid et extraction limitée sur le profil fruit frais apportant intensité aromatique.
Assemblage subtil des cuvées soulignant une belle complexité aromatique.

ÉLEVAGE : Macération longue et élevage avec micro-oxygénation sur le profil fruit mûr apportant couleur soutenue, gras, tanins fondus et notes grillées.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Dégustez ce vin légèrement frais (14 à 16°C).

ACCORDS GOURMANDS : Dégustez ce vin sur des viandes grillées (tournedos au poivre, bavettes à l'échalote, entrecôtes), des viandes rôties (pintade aux fruits rouges, carré d'agneau au romarin, filet mignon) et sur des fromages à pâte molle (Brie, Morbier, St Nectaire).

Belle robe pourpre aux reflets violines.

Un nez éclatant offrant, à travers finesse et complexité, une très belle palette aromatique fruitée allant du cassis à la mûre accompagné d'une pincée de poivre blanc.

Bouche ample et généreuse, dotée d'une joie structure reposant sur des tanins veloutés. La finale confirme l'impression fruitée générale, avec quelques accents réglissés.

www.lesvignoblesedonis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.