Saumur Rouge Tuffeau

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

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

TERROIR : Le sous-sol est constitué de calcaire jurassique dur, qui s'est décomposé pour former la couche supérieure pierreuse et peu profonde.

VINIFICATION : Egrappage complet, contact cutané post-fermentaire de 15 à 20 jours. Fermentation en cuves thermorégulées et mise en bouteille dans les caves de tuffeau, où le vin continue à vieillir, à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE : Vieillissement pendant un minimum de 6 mois sur les lies.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : A déguster à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : A déguster en accompagnement de charcuteries, de plats de viande rouge (bifteck à l'échalote), de viandes blanches rôties (poulet grillé), de fromages à pâte dure ou de la cuisine orientale.

Belle couleur rouge rubis.

Le nez de ce vin est intense, avec des arômes de fruits rouges (fraises) et noirs (cassis), et des notes d'épices.

En bouche, il est doux, avec une bonne colonne vertébrale et un bon équilibre, ainsi que des tanins veloutés. Fin de bouche longue avec des notes d'épices.

www.lesvignoblesedonis.com

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