

Touraine Sauvignon Charles de Villeneuve



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Le vignoble est situé dans la vallée du Cher en Touraine, près de Saint-Aignan.

TERROIR : Elle présente un sol argileux et de silex, tandis que les pentes plus raides ont un sol plus siliceux avec de l'argile qui est idéal pour le Sauvignon blanc.

VINIFICATION : Les raisins sont cueillis au moment le plus frais de la journée et pressés lentement et progressivement. Une fermentation à froid (16-18°C) suivi d'une courte macération pour emprisonner un maximum d'arômes.

ÉLEVAGE : Elevage sur fines lies et mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur. Le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de températures dans nos caves de tuffeau.

CÉPAGES : Sauvignon 100%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les charcuteries, les salades, les crevettes, les quiches, les fromages de chèvre ou encore une salade de fruits.



Brillante couleur or pâle avec des reflets argentés.



Jolis arômes de fruits frais (fruits tropicaux, cassis, agrumes) et de fleurs.



La bouche se développe magnifiquement avec de délicates saveurs de fruits blancs (nectarine) et de citron frais. Grande longueur avec une certaine minéralité.

www.lesvignoblesedonis.com