Touraine Sauvignon Vallée Loire

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Les vignes sont situées dans la vallée du Cher.

TERROIR : Les vignes sont situées sur des coteaux au sol argileux à silex et sur des coteaux au sol siliceux et au sous-sol argileux, où le cépage Sauvignon blanc exprime toute sa subtile complexité.

VINIFICATION : Les raisins sont récoltés au moment le plus frais de la journée et le pressurage pneumatique libère le jus des raisins lentement et en douceur. Après un court contact avec la peau sur des lies fines, la fermentation à basse température (16-18°C) préserve un maximum d'arômes variétaux.

ÉLEVAGE : Vieillissement sur lies fines avant la mise en bouteille.

CÉPAGES : Sauvignon blanc 100%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Idéal en accompagnement d'apéritifs, de charcuteries, de salades d'été, de fruits de mer (crevettes), de tartes aux légumes, de fromages de chèvre et de salades de fruits.

Couleur or pâle brillant avec des reflets argentés.

Le bouquet présente des arômes doux de fruits frais (fruits tropicaux, cassis et agrumes) et de fleurs.

En bouche, il est léger, frais et gorgé de fruits (agrumes, pamplemousse et pêche), avec une note citronnée vive. Belle longueur et caractère minéral.

www.lesvignoblesedonis.com

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