Chinon Rouge Charles de Villeneuve

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Les vignes sont situées en Touraine, dans la commune de Chinon.

TERROIR : Les vignes s'épanouissent sur des sols peu profonds de sable et de gravier, qui se réchauffent rapidement grâce à un bon ensoleillement, ce qui donne des raisins avec un beau potentiel fruité et des tanins souples.

VINIFICATION : Les raisins sont totalement égrappés et la fermentation a lieu dans des cuves en acier inoxydable thermorégulées à 24°C. Macération courte durant 8 jours pour extraire juste ce qu'il faut de saveur et de tanin.

ÉLEVAGE : Mise en bouteille dans nos caves de tuffeau, où Le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de températures.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir légèrement frais (16-20°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les charcuteries, les gibiers, les viandes (canard, agneau) et les fromages à pâte molle.

Belle couleur rubis avec des reflets violets.

Bouquet intense de fruits noirs (cerise) et de violette.

L'attaque est ronde et équilibrée, les tanins sont doux et la finale est longue.

www.lesvignoblesedonis.com

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