

Chinon Blanc Clin d'Oeil



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Les vignes de cette cuvée se situent à l'ouest de l'appellation Chinon, dans la commune de Candes Saint Martin.

TERROIR : Les vignes évoluent sur un terroir argilo-calcaire du Crétacé localisés sur la Côte Turonienne également appelée Côte des blancs. Les vignes sont plantées sur un léger coteaux orienté Nord-Est permettant de produire des vins ciselés et frais.

VINIFICATION : Les vendanges sont effectuées tôt le matin afin de profiter de la fraîcheur matinale et conserver au maximum le potentiel aromatique du raisin.

Un pressurage pneumatique et doux pour extraire le meilleur jus du raisin. Une vinification en cuve inox à une température de 18°C pour révéler le potentiel aromatique du jus.

ÉLEVAGE : Soutirage en fin de fermentation et élevage en cuve inox sur lies fines pour une durée de 6 à 9 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGES : Chenin blanc

SERVICE : À servir à 12°C

ACCORDS GOURMANDS : Idéal avec une viande blanche comme un filet mignon, des poissons en sauce, ou à l'apéritif avec un préfou ou des chèvres chauds.



Il révèle des arômes de fruits blancs (pêche, poire) et de fleurs blanches.



En bouche il développe une belle longueur sur des notes acidulées et salines.



www.lesvignoblesedonis.com