

Touraine Rouge La Javeline



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Le vignoble se situe aux alentours de Saint-Aignan sur Cher (Vallée du Cher, Touraine).

TERROIR : Il se situe sur les coteaux, sur un sol d'argile à silex ; et sur les pentes, sur un sol siliceux sur argile permettant ainsi d'exprimer toute la délicatesse du cépage Sauvignon.

VINIFICATION : Eraflage. Cuvaision courte de 5 à 8 jours. Fermentation à température contrôlée (25°C) afin de conserver le potentiel aromatique du cépage.

ÉLEVAGE : Élevage en cuve pendant 5 mois.

CÉPAGES : Gamay 100%

SERVICE : Servir frais (12-14°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les charcuteries (rillette, andouillette, saucisse sèche), les viandes blanches (brochettes de poulet, les filets de dinde aux lardons), les typiques fouées aux champignons ou artichauts farcis.



Robe grenat aux reflets violets.



Nez intense aux notes de fruits rouges frais (cerise, groseille) et d'épices (poivre).



Bouche fraîche aux arômes fruités et aux tanins élégants. Vin léger, rond et gourmand.

www.lesvignoblesedonis.com