

# VIGNOBLES EDONIS

## Saumur Puy-Notre-Dame Vignobles Edonis

AOP Saumur Puy-Notre-Dame, Vallée de la Loire et Centre, France

Ambassadeurs de la richesse du Val de Loire, Les Vignobles Edonis sélectionnent dans cette gamme ses plus beaux terroirs et ses plus belles parcelles pour vous offrir son interprétation des appellations emblématiques du vignoble ligérien.



### PRÉSENTATION

Point culminant du Saumurois à 103 mètres, le village du Puy-Notre-Dame domine depuis des siècles un vignoble remarquable. Chargé d'histoire et ancien haut lieu de pèlerinage, il inspire aujourd'hui des vins uniques et authentiques. Forts d'une connaissance approfondie de ce terroir, nous sélectionnons avec soin les parcelles offrant le meilleur potentiel de maturité. Le Cabernet franc, cépage emblématique de la région, y est sublimé pour révéler toute sa complexité et sa richesse.

### LE MILLÉSIME

Année chaude, hiver doux sans gelées notables, été marqué par un pic à 39,2°C, pluviométrie équilibrée.

### SITUATION

Sélection de parcelles qualitatives sur les buttes de l'appellation.

### TERROIR

Les vignes prospèrent sur un sol argilo-calcaire reposant sur un sous-sol de tuffeau. Ce terroir unique, riche en minéraux, confère au vin une superbe minéralité, tout en apportant fraîcheur et structure.

### VINIFICATION

Encuvage sans sulfites. La macération des raisins s'effectue en cuves inox pendant 29 jours, avec des remontages réguliers pour maintenir le marc toujours humide. Ce procédé assure une extraction optimale des polyphénols, apportant couleur, tannins et complexité aromatique au vin.

Le vin est élevé pendant 18 mois en fût de 500 litres, exclusivement en chêne français (50% de fûts neufs). Cet élevage long et délicat en grands contenants permet au vin de s'enrichir en arômes subtils de bois tout en conservant l'intégrité du fruit.

### CÉPAGE

Cabernet franc

### SERVICE

Servir entre 15 et 17°C pour apprécier pleinement ses arômes et sa structure.

### ASPECT VISUEL

La robe du vin présente une belle intensité, avec des reflets pourpres et grenats. Sa brillance et sa profondeur laissent présager une belle concentration.

### AU NEZ

Le nez est intense et complexe, dévoilant des arômes de fruits noirs mûrs comme la mûre et la cerise, accompagnés de nuances de réglisse, d'épices douces et de légères notes boisées.

1/2



## EN BOUCHE

En bouche, le vin se révèle ample, rond et structuré. Les notes empyreumatiques se mêlent harmonieusement aux saveurs de cerises noires et de confiture de cassis, avec une finale persistante et élégante.

## ACCORDS GOURMANDS

Cette cuvée s'accorde parfaitement avec des mets gastronomiques délicats et raffinés. Voici quelques suggestions d'accords :

- Magret de canard aux fruits rouges (cerises ou mûres) : l'acidité du fruit et la chair du canard feront ressortir les arômes de cerises noires et de réglisse du vin.
- Agneau braisé au romarin et à l'ail : le romarin et les arômes de viande confite feront écho aux notes empyreumatiques et épicées de la cuvée.
- Mimolette extra vieille (18 mois) : Ce fromage affiné longuement, avec son goût prononcé et ses cristaux de sel, s'accordera à merveille avec la puissance et la complexité aromatique du Cabernet Franc. La richesse des saveurs de noisette et la texture légèrement friable de la Mimolette renforceront les notes boisées et empyreumatiques du vin, tout en adoucissant ses tannins et en soulignant la rondeur de la bouche.

