

Saumur Rouge Coq'Licot Bio



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Situé aux portes de Montreuil Bellay, sur un plateau surplombant la rivière "Le Thouet".

TERROIR : Développé sur les formations marneuses du massif jurassique, le terroir offre un très bon potentiel viticole.

VINIFICATION : Réception sur une table de tri pour éviter tout écrasement des baies. Macération longue (35 jours) dans une cuve large et basse offrant une grande surface de contact entre les peaux et le jus. Le marc est maintenu en immersion pour assurer une diffusion lente et progressive des tanins, tout en préservant les arômes.

ÉLEVAGE : Mis en bouteille en juin et élevé pendant plusieurs mois dans nos caves souterraines.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : A décanter. Servir à température ambiante (16°C)

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagne les plats traditionnels (civet de sanglier, bourguignon, gigot d'agneau) et les viandes persillées (bavette).



Couleur rubis foncé avec des reflets violets.



Ce vin présente un nez puissant et complexe, dominé par des notes de fruits mûrs (cerise, cassis), de fougère et d'épices (chocolat).



La bouche est corsée, soutenue par des tanins fermes. Finale puissante et longue avec des notes de réglisse.

www.lesvignoblesedonis.com