

Saumur Rouge Coq'licot B10



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Située aux portes de Montreuil Bellay, sur un plateau dominant le cours d'eau « Le Thouet ».

TERROIR : Développé sur des formations marneuses du massif Jurassique, le terroir offre de très belles potentialités viticoles.

VINIFICATION : Réception sur table de tri afin d'éviter toute trituration des baies. Macération longue (35 jours) en cuve large et de faible hauteur offrant une grande surface de contact entre les peaux et le jus. Maintien en immersion du marc garantissant une diffusion lente et progressive des tanins, tout en préservant les arômes.

ÉLEVAGE : Mise en bouteille en juin et élevage de plusieurs mois dans nos caves souterraines.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Carafier. Servir chambré (16°C)

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les plats traditionnels (daube de sanglier, bourguignon, gigot de sept heures) et les viandes persillées (onglets, bavettes).



Robe d'un rubis sombre aux reflets pourpres.



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



Sa bouche pleine de chair est supportée par des tanins fermes. Finale puissante et longue sur des notes réglissées.

www.lesvignoblesedonis.com