

Bourgueil Cornélius 1831

Veilles Vignes 2019



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Le vignoble se situe à proximité de Bourgueil.

TERROIR : La cuvée Cornélius 1831 en est l'illustration avec une superbe sélection de ceps centenaires sur un terroir de « tuffe ».

VINIFICATION : Vinification traditionnelle

ÉLEVAGE : Elevage de 12 mois en fûts de chêne.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi chambré (14-16°C).

ACCORDS GOURMANDS : En accompagnement de charcuteries fines, viandes en sauce (joue de boeuf, filet de biche, daube de sanglier).



Robe sombre aux reflets violacés.



Une très jolie trame épicée, de carvi, de poivre noir et de menthe, domine un nez de fruits cuits, de fruits à l'eau de vie et de fines nuances toastées.



La bouche, chaleureuse, évolue sur le fruit, le sous-bois et la violette, et est équilibrée par ses tanins de caractère et son onctuosité. Finale fraîche et réglissée.

www.lesvignoblesedonis.com