

# Rosé de Loire SeaFood&Co



VIGNOBLES  
**EDONIS**  
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



**SITUATION :** Les vignes sont situées au cœur de la Touraine.

Le vignoble de Touraine en vallée du Cher se situe aux alentours de Saint-Aignan sur Cher.

**VINIFICATION :** Vendange des raisins à maturité contrôlée.

Pressurage direct et fermentation à fraîche température (14°C).

**ÉLEVAGE :** Élevage très court pour une mise en bouteille précoce.

**CÉPAGES :** Gamay 85%, Cabernet franc 15%

**SERVICE :** Servir frais (8-10°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** Ce Rosé de Loire accompagnera parfaitement vos fruits de mer, poissons grillés ou terrines de poisson.



Robe couleur rose, brillante aux reflets pourpres.



Nez complexes d'agrumes de petits fruits rouges et noirs (fraise, framboise, groseille), de fleurs fraîches, de fruits exotiques et de poivre blanc.



En bouche : Parfum de pêche de vigne, d'abricot, mêlés de petits fruits rouges et de fruits de la passion. Attaque franche et très fruités mais aérien avec des finales fraîches et épicées.

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)