

Bourgueil Rouge Coq'licot BIO



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



TERROIR : Les dix hectares de vignes s'épanouissent sur une majorité de terroir de craie tuffeau, complétée par une petite partie de sols superficiels sableux.

VINIFICATION : Le raisin récolté et éraflé suit une macération en cuves inox thermorégulées pendant 10 jours.

La fermentation se déclenche par immersion du chapeau de marc en cuves en béton.

ÉLEVAGE : L'élevage se poursuit pendant 6 mois.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi à 16°C

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les charcuteries (rillauds, andouillettes), les viandes blanches et rouges (pot au feu), les fromages à pâte molle.



Cette cuvée dévoile un nez délicat de violette, de fruits noirs mûrs (cassis, cerise griotte) et un soupçon d'épices douces.



La bouche se caractérise par une belle rondeur, soutenue par une belle structure aux tanins affirmés. Finale persistante sur des fruits mûrs.



www.lesvignoblesedonis.com