

Pouilly-Fumé Maître de Chai



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



TERROIR : Terroirs calcaires apportant une jolie touche de « fumé ».

VINIFICATION : Les raisins sont sélectionnés tôt le matin et à maturité, après un suivi au vignoble attentionné et vendangé avec soin sur un profil aromatique de type fruit frais et fruits mûr afin d'apporter une belle complexité. Débourage léger afin de préserver le potentiel aromatique. Vinification à température contrôlée (19-20°C) permettant d'exacerber le potentiel variétal du Sauvignon.

ÉLEVAGE : Élevage sur lies fines et batonnage régulier pendant 5 mois permettant un apport de gras en bouche et une belle minéralité.

CÉPAGES : Sauvignon blanc 100%

SERVICE : Servi frais (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Accordez ce vin avec les poissons grillés ou rôtis, des Saint-Jacques, fondue de poireau et les recettes aux sauces citronnées, chèvres affinés.

Recette conseil : Minestrone de canard et de foie gras.



Nez élégant, présentant une superbe palette aromatique, mêlant tout à tour, pamplemousse, écorce d'orange, minéralité (notes fumées caractéristiques du cépage). Une pointe de cassis mûr.



La bouche, fraîche et charnue, est marquée par un bel équilibre et une belle rondeur. Finale tendue et persistante sur des notes d'agrumes (citron confit et zeste d'orange).
Un vin élégant.



www.lesvignoblesedonis.com