

Cabernet d'Anjou Tuffeau



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Les vignes s'étendent sur les coteaux du Saumurois et de l'Anjou.

TERROIR : La région tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION : Pressurage direct permettant d'extraire un joli potentiel aromatique. Vinification en cuves thermo-régulées puis mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur et le fruité.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera, par son côté rond et moelleux, les plats épicés asiatiques. Il se servira également avec une paëlla.



Robe rose aux reflets saumonés.



Il révèle une intensité aromatique de fruits rouges (fraise, framboise) avec des notes florales comme la rose. En finale, il dévoile une fraîcheur mentholée.



Ce vin est tendre et rond. La vivacité et ses notes de fleurs et de menthe donnent à ce vin un bel équilibre.

www.lesvignoblesedonis.com