

IGP Val de Loire Blanc

Trésors d'Antan



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



VINIFICATION : Vendange des raisins à maturité sur des arômes de type fruits frais. Stabulation à froid du moût (0°C) pendant une semaine permettant d'exacerber ces arômes. Fermentation à température contrôlée (18°C) afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.

ÉLEVAGE : Élevage sur lies fines avant mise en bouteille.

CÉPAGES : Pinot Blanc Vrai 100%

SERVICE : Servir frais entre 10-12°C.

ACCORDS GOURMANDS : C'est un vin particulièrement agréable en bouche et très facile à marier. Il s'accorde à la fois avec les entrées salées, les plats de viandes blanches, les fromages doux et même les desserts.



Arômes intenses et raffinés de fleurs, fruits à chair blanche et miel, accompagnés par une subtile minéralité.



Un vin blanc frais, fruité et souple.



www.lesvignoblesedonis.com