

Saumur Rouge La Perrière



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



TERROIR : Cette cuvée est issue de parcelles sélectionnées pour leur potentiel viticole et leurs maturités poussées. Les sols sont principalement développés sur la pierre de tuffeau. La craie tendre permet une alimentation hydrique modérée mais relativement constante, propice à une viticulture de qualité. En effet, ce sol permet d'absorber les excès de précipitation l'hiver pour les restituer parcimonieusement l'été.

VINIFICATION : Macération de longue durée (28 jours) pour extraire tout le potentiel des raisins.

ÉLEVAGE : Un quart de la cuvée est élevée en fûts de chêne français dans les caves de la Perrière à 25m de profondeur, à l'abri de la lumière et des variations de température, pendant 10 mois avant mise en bouteille.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : À servir entre 14 et 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : À servir avec des côtes d'agneau au thym ou un morceau de brie.



Robe rubis intense, reflets rouges brillants.



Complexité alliant petits fruits noirs soulignés par des notes d'épices et de fèves de cacao torréfiées.



Ce vin puissant offre une attaque ample et soyeuse, finesse du grain et volume en bouche.

www.lesvignoblesedonis.com