

# Touraine Brut Blanc C.Greffe



VIGNOBLES  
**EDONIS**  
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



**SITUATION :** Située à l'est de Tours, entre le Loir et le Cher, le vignoble de Touraine s'étend sur des coteaux surplombant la Loire.

**TERROIR :** Le vignoble se situe sur des sols argilo-calcaire et dans les vallées, sur des sols de graves et sables.

**VINIFICATION :** Pressurage pneumatique en douceur. Débourage puis fermentation contrôlée à basse température (18°C). Elaboration selon la Méthode Traditionnelle avec seconde fermentation en bouteille tout en conservant une pression en gaz carbonique inférieure à 3 bars permettant une jolie pétillance.

**ÉLEVAGE :** Un élevage soigné dans nos galeries de craie tuffeau permet une belle maturation de cette cuvée distinguée par une fraîcheur et un fruité incomparable.

Les 12 mois minimum de stockage sur lattes avant dégorgement apportent une finesse de bulle incomparable.

**CÉPAGES :** Chenin blanc 100%

**SERVICE :** A déguster frais (6 - 8°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** À déguster en accompagnement des apéritifs et des desserts (tartes aux pommes et aux amandes, sablés au miel).



Couleur or clair aux reflets verts. Bulles fines.



Nez intense aux notes de fruits mûrs (abricot, ananas) accompagnés d'une fine touche toastée.



Bouche ronde marquée par une jolie effervescence. Finale sur des notes de fruits mûrs.

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)