

Saumur Blanc Clin d'Oeil



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Cette cuvée est le fruit du travail d'un vigneron.

Les vignes se trouvent dans la commune de Candès Saint Martin, sur une parcelle de 2 hectares.

Plantées sur un léger coteaux en pente orienté Nord-Est, les vignes permettent de produire un vin ciselé et frais.

TERROIR : Les vignes sont plantées sur un terroir argilo-calcaire du crétacé localisé sur la Côte Turonienne, également appelée "Côte des blancs".

VINIFICATION : Pressurage pneumatique doux pour extraire le meilleur jus du raisin. Vinification en cuve inox à basse température (18°C) pour que la fermentation puisse révéler au maximum le potentiel aromatique du jus.

ÉLEVAGE : Soutirage en fin de fermentation et élevage en cuve inox sur lies fines durant 6 à 9 mois.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les coquillages et crustacés, les poissons (sandre au beurre blanc, dorade grillée), les viandes blanches (poulet à l'ananas, au curry), les fromages (comté, reblochon), les fromages de chèvre (Valençay, Saint Maure de Touraine) et les desserts acidulés (tarte au citron, à la rhubarbe).



Robe or pâle, reflets brillants.



Intensité aromatique délicieusement fruitée où se mêlent pêche, citron et litchi.



Fraîcheur et rondeur accompagnées de délicates notes citronnées et mentholées.

www.lesvignoblesedonis.com