

Chinon Blanc Féerie Blanche



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



VINIFICATION : Pressurage pneumatique et doux pour extraire le meilleur jus du raisin.

Vinification en cuve inox à une température de 18°C pour que la fermentation puisse révéler au maximum le potentiel aromatique du jus.

Soutirage en fin de fermentation et élevage en cuve inox sur lies fines jusqu'au tirage soit pour une durée de 6 à 9 mois.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Servir à 12°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera parfaitement des poissons grillés, des volailles en sauce blanches, une plancha de légumes d'été ou encore un fromage de chèvre frais.



Robe or pâle avec des reflets argentés



Des arômes d'abricot frais et d'ananas.



Jolie longueur sur des notes acidulées et salines.

www.lesvignoblesedonis.com