

Saumur Blanc Coq'licot BIO



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Cette cuvée est issue de parcelles situées sur la commune de Montreuil Bellay, en plein cœur du Saumurois.

TERROIR : Les vignes s'étendent sur 5 hectares, sur un terroir argilo-calcaire qui sublime l'expression du Chenin blanc.

VINIFICATION : Suivi des maturités par dégustations régulières de baies. Pressurage en douceur et débouillage léger permettant une conservation du potentiel aromatique. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

ÉLEVAGE : Elevage sur lies fines avec batonnage régulier (4 mois), mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25 m de profondeur, où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Servi frais (10-12°C)

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les sardines, une salade de chèvre chaud et anchois, une pissaladière et les fromages de chèvre (Selles sur Cher, Chabichou).



Robe or pâle aux reflets dorés.



Nez croquant et gourmand aux notes de fruits blancs (poire, pêche de vigne), de fruits mûrs (ananas) et doté d'une fine minéralité.



L'attaque est vive. La fraîcheur est joliment contrebalancée par un volume et une onctuosité en bouche. La finale, croquante, persiste sur les notes suaves de pêche de vigne.

www.lesvignoblesedonis.com