

Coteaux du Vendômois Grillé d'Aunis Vieilles Vignes



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Les coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettent une bonne précocité. Les parcelles âgées de plus de 50 ans sont protégées du Nord et bénéficient grâce au Loir d'un microclimat propice.

TERROIR : Le sol, composé d'argile (20%), présente en surface une grande quantité de petits silex roses et repose sur une roche mère calcaire du Turonien. Ce terroir permet une bonne alimentation en eau et un bon ressuyage.

VINIFICATION : Vinification en cuvons de 1000l, Cuvaison de plus de 14 jours, à température contrôlée de 22 ° C ; pigeage traditionnel à la main pour une extraction idéale, Vinification du cépage Pineau d'Aunis pur.

CÉPAGES : Pineau d'Aunis 100%

SERVICE : Servir chambré, 14-16°C.

ACCORDS GOURMANDS : Vin à déguster avec charcuteries, ribs de porc, lapin aux olives, gigot d'agneau de sept heures ou fromages de chèvre affinés.



Robe rouge intense limpide et brillante.



Bouquet frais, exaltant des arômes de fraise et de petits fruits noirs. Un fond d'épices légèrement réglissé avec un soupçon de notes grillées et de poivre noir



Ronde et chaleureuse. Tanins soyeux et enveloppants. Bel équilibre avec une attaque fraîche, saveurs de groseilles, d'épices et de gingembre. Finale sur le poivre noir

www.lesvignoblesedonis.com