

Touraine Sauvignon SeaFood&Co



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Le vignoble de Touraine en vallée du Cher se situe aux alentours de Saint-Aignan sur Cher.

TERROIR : Il se situe sur les coteaux, sur un sol d'argile à silex ; et sur les pentes, sur un sol siliceux sur argile permettant ainsi d'exprimer l'intensité et le croquant du cépage Sauvignon.

VINIFICATION : Vendange des raisins à maturité contrôlée pour des arômes de type fruits frais et fruits murs.

Stabulation à froid du moût pendant une semaine permettant d'exacerber ces arômes. Fermentation en cuves inox thermo-régulées à 18°C afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.

CÉPAGES : Sauvignon blanc 100%

SERVICE : Servir frais (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce Touraine Sauvignon accompagnera parfaitement les fruits de mer, poissons grillés et autres crustacés.



Robe jaune pâle d'une belle
brillance.



Le nez offre une palette
aromatique remarquable, mêlant
fraicheur (agrumes, bourgeon de
cassis), et maturité (litchi).



Bouche harmonieuse, ronde,
charnue, rehaussée par une pointe
vive et dotée d'une grande
persistance aromatique.

www.lesvignoblesedonis.com