

Cabernet d'Anjou Clin d'Oeil



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Les vignes s'étendent sur les coteaux du Saumurois et de l'Anjou.

TERROIR : La région tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION : Pressurage direct permettant d'extraire un joli potentiel aromatique. Vinification en cuves thermorégulées puis mise en bouteille au printemps pour préserver la fraîcheur et le fruité.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les entrées (salades, crudités), les charcuteries (terrines, rillettes), les poissons (sardines grillées, tartare de saumon), les plats asiatiques et les desserts (salades de fruits).



Robe de teinte rouge framboise aux reflets saumonés.



Intensité aromatique fruitée où se mêlent des notes de petits fruits rouges, de rose, avec une finale toute en fraîcheur de menthe.



Vin tendre, rond et suave, avec une vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche avec ses notes de fraise et pamplemousse.

www.lesvignoblesedonis.com