

Saumur rouge Clin d'Oeil



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Cette cuvée est le fruit du travail d'un vigneron. Les vignes sont situées à Candes Saint Martin, sur une parcelle de 2 hectares. Plantées sur un léger coteaux avec une pente orientée Nord-Est, ces vignes permettent de produire un vin ciselé et frais.

TERROIR : Les parcelles sont situées sur un terroir argilo-calcaire du crétacé, localisé sur la Côte Turonienne également appelée "Côte des blancs".

VINIFICATION : Pressurage pneumatique et doux pour extraire le meilleur jus du raisin. Vinification en cuve inox à température basse (18°C) pour que la fermentation puisse révéler au maximum le potentiel aromatique du jus.

ÉLEVAGE : Soutirage en fin de fermentation et élevage en cuve inox sur lies fines durant 6 à 9 mois.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les charcuteries, les viandes rouges (bavette aux échalotes), les viandes blanches rôties (poulet grillé), les fromages à pâte dure. Il se mariera également très bien à la cuisine orientale.



Robe Rubis.



Ce vin est fruité, friand et équilibré avec des notes épicées.



Les tanins sont présents et enrobés offrant une sensation veloutée en fin de bouche.

www.lesvignoblesedonis.com