Saumur Champigny Clin d'Oeil

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Le vignoble du saumurois s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire.

TERROIR : La région du saumurois 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 : Eraflage total, macération de 10 jours. Vinification en cuves thermorégulées et mise en bouteille dans les caves de tuffeau où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de températures.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servir à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les charcuteries (charcuterie sèche, rillette, mortadelle), les viandes rouges (tournedos sauce paprika), les viandes blanches (pintades aux morilles), les fromages à pate molle (Saint Nectaire, tommes).

Robe rubis aux reflets violets.

Découvrez une complexité aromatique originale : arômes de cassis et de mûre, rehaussés d'une pointe d'épices.

Appréciez ce vin ample et soyeux et ses notes mentholées en fin de bouche.

www.lesvignoblesedonis.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.