

Saumur Blanc Vignobles Edonis



SITUATION : Les vignes de cette cuvée sont situées dans le sud du Saumurois, une région réputée pour ses coteaux baignés de soleil et ses terroirs d'exception. Les parcelles sélectionnées (16 ha) bénéficient d'un sol argilo-calcaire reposant sur le tuffeau du Turonien moyen, typique de cette zone. Ce sous-sol poreux favorise un drainage optimal, essentiel pour la maturation lente et homogène des raisins, tout en apportant une fraîcheur minérale caractéristique aux vins du Saumurois.

TERROIR : Le terroir, riche en argile et en calcaire, permet un drainage optimal tout en apportant une belle minéralité au vin. Ce sol, couplé au tuffeau, permet aux racines de s'enfoncer en profondeur, garantissant des raisins concentrés et complexes.

VINIFICATION : Après une récolte minutieuse, un pressurage doux est réalisé avant une fermentation alcoolique à basse température pendant 15 jours en cuve inox. Une fermentation malolactique est également conduite en cuve. Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 6 mois avec des bâtonnages réguliers, avant d'être entonné en fûts de chêne français de 400 et 500 litres.

L'élevage dure 18 mois, au sein de caves troglodytes situées 25 mètres sous terre. Les conditions naturelles d'hygrométrie et de température constante offrent un environnement idéal pour l'épanouissement de ce vin. Après mise en bouteille, il est conservé pendant un an dans ces mêmes galeries, à l'abri de la lumière et des vibrations.

CÉPAGES : Chenin blanc

SERVICE : Servir à une température de 12 à 14°C pour profiter pleinement de sa richesse aromatique et de sa structure élégante.

ACCORDS GOURMANDS : Cette cuvée s'accorde parfaitement avec des mets gastronomiques délicats et raffinés. Voici quelques suggestions d'accords :

- Suprême de volaille fermière à la crème d'estragon avec des morilles ou des cèpes pour jouer sur les arômes de sous-bois et de truffe en accord avec la rondeur du vin.
- Filet de turbot rôti accompagné d'une émulsion au beurre blanc, relevée d'une pointe de zeste de citron.
- Valençay affiné ou Chabichou du Poitou : les fromages de chèvre affinés du Val de Loire se marieront bien avec la minéralité du vin.



Ce Saumur Blanc se distingue par une jolie robe dorée, signe d'une belle maturité et d'un élevage prolongé.



Le nez dévoile des arômes séduisants de fruits blancs, tels que la poire et la pêche, accompagnés de notes exotiques subtiles.



La bouche est ronde, ample et persistante, marquée par des arômes gourmands de brioche, de truffe et de pain grillé. Une légère touche boisée en finale vient souligner la complexité de ce vin.

www.lesvignoblesedonis.com