Bourgueil Domaine Amirault

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

TERROIR : Le terroir de la commune de Restigné est composé de 40% de sable et de graviers et le sol est à 60% argilo-calcaire.

VINIFICATION : Le raisin récolté et éraflé suit une macération délicate en cuves béton pendant 5 jours, complété par une immersion du marc pendant 10 jours pour une parfaite extraction du potentiel. La fermentation se fait avec les levures indigènes pour préserver l'authenticité du terroir.

ÉLEVAGE : L'élevage se poursuit pendant 6 mois pour une mise en bouteille printanière.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi à 16°C.

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin accompagnera les charcuteries, les viandes blanches et rouges, les fromages de chèvre.

Jolie robe rubis.

Nez délicat de violette, de fruits noirs mûrs (cassis, cerise griotte) et un soupçon d'épices douces.

Une belle rondeur, soutenue par une belle structure aux tanins affirmés. Finale persistante sur des fruits mûrs.

www.lesvignoblesedonis.com

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