

# Eden Blanc

*Moelleux aux arômes de fruits mûrs à chair blanche*



**Terroir :** Terroir alluvionnaire sablo-limoneux enherbé.

**Culture :** En lutte raisonnée dans le respect des sols et de la biodiversité.

**Vinification :** Récolte nocturne. Egrappage à 100%.  
Macération pelliculaire avant pressurage avec séparation des presses de moûts. Débourage à froid (8°) après 48 heures.  
Fermentation alcoolique à 11° -13° pendant 25- 30 jours.

**Elevage :** En cuve, sur les lies fines pendant 4 mois.

**Cépage :** 100% Sauvignon.

**Dégustation :**

**Robe :** Jaune pâle, brillante aux nuances vertes.

**Nez :** Le nez est fruité aux arômes de pêche et de banane avec une finale de pain grillé.

**Bouche :** La bouche est douce et les arômes de fruits à chair blanche (banane, litchis) et d'abricot, sont assortis d'une belle fraîcheur.

**Notre conseil :** Vin d'apéritif, de soirées festives, d'amuse-bouches et de desserts (tartes aux fruits, mousses d'agrumes, carpaccio d'ananas...). Accompagnera parfaitement les melons, sushis, tartares de la mer, plats épicés ou salés-sucrés, tajines, cuisine orientale, salade de fruits de saison, glaces et sorbets, tartes aux citrons. Fromages à pâte persillée.

**Température de service :** Entre 6° et 8°C.

**Conservation :** 2 ans.

**Conditionnement :** Bouteille 75cl à capsule à vis et Magnum 150cl (Cartons de 6).

**Médailles et récompenses :**

Note, Guide des Vins Gilbert et Gaillard 2012 = 82/100

Médaille d'Argent au Grand Prix des Vins blancs de Sainte Aphrodise 2011.

## Délicat