

# Coteaux du Vendômois Rouge "César de Vendôme" 75cl - 3L - 5L - 10L 2020



**SITUATION :** Le vignoble est situé au nord de la Touraine.

**TERROIR :** L'aire d'Appellation Contrôlée « Coteaux du Vendômois » s'étend sur des coteaux calcaires surmontés d'argile à silex bénéficiant d'une belle exposition.

**VINIFICATION :** Cuvaison de 4 à 5 jours sous température contrôlée. Vinification séparée des cépages puis assemblage.

**ÉLEVAGE :** Elevage de 6 mois avant la mise en bouteille.

**CÉPAGES :** Cabernet franc, Pineau d'Aunis, Pinot Noir

**SERVICE :** Servi frais (14-16°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** Ce vin accompagnera les charcuteries, les viandes rouges et les fromages.

Recette conseil : Thon grillé.

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)