



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

AOP Coteaux du Vendômois, Vallée de la Loire et Centre, France



PRÉSENTATION

L'assemblage du Pineau d'Aunis, avec ses notes poivrées, du Cabernet franc qui apporte structure et du Pinot noir qui apporte fruité et rondeur.

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

Cuvaion 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).

DÉGUSTATION

Vin à la robe de couleur rubis. Nez frais exaltant des arômes de fruits rouges et d'épices. Bouche fine et équilibrée dotée de tanins soyeux.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera les charcuteries, les viandes rouges et les fromages.

Recette conseil : Thon grillé.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Argent

"La robe limpide et brillante couleur rouge grenat profond aux reflets violets s'ouvre sur un nez expressif qui associe les odeurs des fruits rouges (fraise des bois, groseille) à celles des épices et s'enrichit de notes de tuffeau. La bouche à l'attaque souple offre une matière charnue, de l'équilibre, ainsi que des arômes fruités et épicés qui enrobent des tanins structurés, puis persistent dans une finale riche et longue. Très beau Coteaux du Vendômois."

Concours des Ligers

