

# Coteaux du Vendômois Blanc

## César de Vendôme



VIGNOBLES  
**EDONIS**  
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



**SITUATION :** Le vignoble est situé le plus au nord de la belle Vallée de la Loire.

**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 le long des méandres du Loir. Un blanc vraiment épatant produit par la Cave de Vendôme qui retranscrit l'authenticité de son terroir.

**VINIFICATION :** Pressurage pneumatique direct, fermentation lente à 18°C.

**ÉLEVAGE :** Un élevage sur lies fines fait élégamment ressortir ses qualités aromatiques, sa structure et surtout sa très jolie minéralité. Puis mise en bouteille au printemps.

**CÉPAGES :** Chenin blanc 100%

**SERVICE :** Servi frais (8-10°C).

**ACCORDS GOURMANDS :** Ce vin accompagnera carpaccio de courgette, langoustines sautées au piment d'espelette, rillette de saumon frais citron vert, tartare de Saint Jacques, Sandre, daurade grillée, fromages de chèvres régionaux affinés, coquillages farcis.



Robe jaune cristallin avec de légers reflets bronze.



Nez intense floral, fruité (pêche mûre, agrumes confits) avec une jolie présence minérale.



En bouche, belle équilibre croquant / rondeur, rehaussé par une pointe de fraîcheur minérale. Finale suave.

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