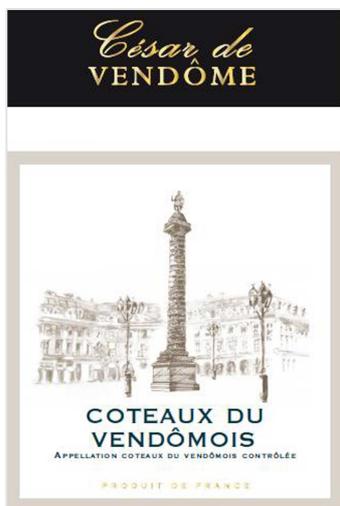


Coteaux du Vendômois Blanc César de Vendôme

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



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.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

Servi frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune cristallin avec de légers reflets bronze.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

ACCORDS GOURMANDS

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

PRESSE & RÉCOMPENSES



Bronze
"Millésime 2021"
Concours des vins du Val de Loire Bronze

