



## Coteaux du Vendômois Gris César de Vendôme

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



### PRÉSENTATION

L'encépagement est dominé par le Pineau d'Aunis qui exprime toute l'identité et l'originalité de ce « Gris » du Vendômois.

### 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

Pressurage pneumatique direct, fermentation à 20°C.

### ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines puis mise en bouteille précoce.

### CÉPAGE

Pineau d'Aunis 100%

### SERVICE

Servi frais (7°C).

### ASPECT VISUEL

Robe d'un rose pâle lumineux aux reflets saumon.

### AU NEZ

Nez frais aux notes fruitées (fraise, pamplemousse) et poivrées.

### EN BOUCHE

Belle vivacité en bouche pleine et épicée, parfums persistants.

### ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera les entrées, les poissons, les charcuteries et les grillades.  
Recettes conseil : paëlla de fruits de mer, salade de magret fumé.

