

Coteaux du Vendômois Gris

César de Vendôme



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 : Elevage sur lies fines puis mise en bouteille précoce.

CÉPAGES : Pineau d'Aunis 100%

SERVICE : Servi frais (7°C).

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.



Robe d'un rose pâle lumineux aux reflets saumon.



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



Belle vivacité en bouche pleine et épicée, parfums persistants.