



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

Elevage 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.

