Côteaux du Vendômois Rouge Montagne Blanche

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

Sur la Montagne Blanche, promontoire rocheux de tuffeau à la couleur claire, fut jadis érigé le donjon du château de Vendôme. "Capitale" du Pagus Vindocinensis, Vendôme est baignée par le Loir divisé en plusieurs bras et au bord duquel est implanté le vignoble des Côteaux du Vendômois.

PRÉSENTATION
L'assemblage du Pineau d'Aunis, avec ses notes poivrées, du Cabernet franc qui apporte structure et du Pinot noir qui apporte fruité et rondeur.

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

TERROIR
L'aire d'Appellation d'Origine Protégée « Coteaux du Vendômois » s'étend sur des coteaux calcaires surmontés d'argile à silex bénéficiant d'une belle exposition.

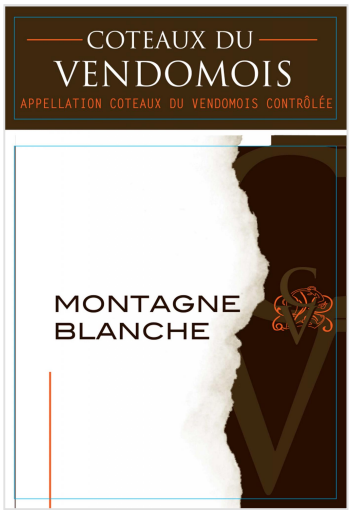
VINIFICATION
Cuvaison courte de 10 à 14 jours, à température contrôlée de 24 ° C. Vinification séparée des cépages puis assemblage.

ÉLEVAGE
Élevage de 6 mois avant la mise en bouteille.

CÉPAGES
Cabernet franc, Pineau d'Aunis, Pinot Noir

Contient des sulfites.

SERVICE
Servi frais (14-16°C).



ASPECT VISUEL
Vin à la robe couleur rubis.

AU NEZ
Nez Rond et frais, exaltant des arômes de fruits rouges murs (fraise des bois, cassis) et d'épices (légèrement poivré).

EN BOUCHE
Attaque longue et généreuse, ce vin complexe confie une belle sucrosité et de la rondeur dès l'attaque.

ACCORDS GOURMANDS
Volailles rôties, terrine de sanglier, côtes d'agneau grillées, terrine de lapin en gelée, fromages.

PRESSE & RÉCOMPENSES

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

Millésime 2018
Le Guide Hachette des Vins

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

E1UXDF