

Côteaux du Vendômois Rouge Montagne Blanche



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

SERVICE : Servi frais (14-16°C).

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



Vin à la robe couleur rubis.



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



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