

MONTAGNE BLANCHE



Côteaux du Vendômois Rouge Montagne Blanche

AOP Côteaux 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 « Côteaux 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

