

MONTAGNE BLANCHE



Coteaux du Vendômois Blanc 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 Coteaux du Vendômois.

PRÉSENTATION

Un blanc vraiment épatant produit par la Cave de Vendôme qui retranscrit l'authenticité de son terroir.

SITUATION

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

TERROIR

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

VINIFICATION

Pressurage en douceur puis débourbage léger avant une fermentation lente à 18°C

ÉLEVAGE

Un élevage sur lies fines fait élégamment ressortir ses qualités aromatiques, sa structure et surtout sa très jolie minéralité, puis mise en bouteille au printemps.

CÉPAGE

Chenin 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune avec de légers reflets bronze.

AU NEZ

Nez intense floral, fruité (pêche mûre, agrumes confits) avec une jolie présence minérale.

EN BOUCHE

En bouche, belle équilibre croquant / rondeur, rehaussé par une pointe de fraîcheur minérale. Finale suave.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera carpaccio de courgette, langoustines sautées au piment d'Espelette, rilette de saumon frais citron vert, tartare de Saint Jacques, Sandre, daurade grillée, fromages de chèvres régionaux affinés, coquillages farcis.

