

Coteaux du Vendômois

Rouge Prestige



TERROIR : Les parcelles de la cuvée Prestige (de plus de 50 ans) sont ici situées sur des coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir et bénéficient d'une grande précocité. Le Cabernet franc, caractérisé par une jolie structure, s'accorde parfaitement en assemblage avec le Pineau d'Aunis.

VINIFICATION : Après dégustation de baies, vendange de raisins sélectionnés pour leurs profils aromatiques de fruits murs et d'épices. Vinification séparée par cépage. Cuvaison de 14 jours à température contrôlée (24°C).

ÉLEVAGE : Élevage en cuve pendant 6 à 8 mois puis assemblage des cuvées soulignant une belle complexité aromatique.

CÉPAGES : Pineau d'Aunis, Cabernet franc

SERVICE : Dégustez ce vin légèrement frais (12 à 14°C).

ACCORDS GOURMANDS : Dégustez ce vin sur des viandes rosées (magret de canard au miel et quatre épices, pigeon au poivre), volailles (poularde en croûte de sel), et sur des fromages de chèvre (Saint Maure).



Robe rouge rubis intense, profonde et brillante.



Nez subtil à dominante de fruits noirs murs (griotte, myrtille), exacerbé par une jolie trame épicée (poivre rouge et réglisse).



La bouche, ample et intense, révèle également une jolie palette aromatique agrémentée d'une nuance de cardamome et de poivre noir, s'adossant à des tanins soyeux. Grande persistance.

www.lesvignoblesedonis.com