



## Coteaux du Vendômois Rouge Prestige

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

Des vins d'assemblage raffinés et signés par nos maîtres de chai, traduisant l'expression de leurs personnalités, sensibilités et créativité.

### PRÉSENTATION

Le cépage Pineau d'Aunis est issu du Prieuré d'Aunis (près de Saumur) au XI<sup>ème</sup> siècle. Ce cousin du Chenin blanc s'est beaucoup développé dans le Vendômois depuis le début du XX<sup>ème</sup> siècle et il constitue de nos jours la particularité de cette AOP. Les vins de Pineau d'Aunis se caractérisent par des notes épicées marquées, pouvant proposer une large palette aromatique allant des poivres végétaux (poivre blanc, poivre vert), aux poivres murs (poivre rouge, poivre noirs) en passant par les épices (cardamome, carvi...).

### 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. Cuvaision 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).

### ASPECT VISUEL

Robe rouge rubis intense, profonde et brillante.

### AU NEZ

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

### EN BOUCHE

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.

### 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).

