

MONTAGNE BLANCHE



Côteaux du Vendômois Gris 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'encépagement est dominé par le Pineau d'Aunis qui exprime toute l'identité et l'originalité de ce « Gris » du Vendômois.

SITUATION

Le vignoble est situé au nord de la Touraine.

TERROIR

L'aire d'Appellation Contrôlée « Côteaux du Vendômois » s'étend sur des coteaux calcaires surmontés d'argile à silex bénéficiant d'une belle exposition.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique direct, fermentation à 20°C

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines puis mise en bouteille précoce.

CÉPAGE

Pineau d'Aunis 100%

SERVICE

Servir frais (7°C).

ASPECT VISUEL

Robe rose pâle.

AU NEZ

Nez frais aux notes fruitées (fraise, pamplemousse) et de poivre blanc.

EN BOUCHE

Belle vivacité en bouche pleine et épicée, parfums persistants.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera parfaitement la cuisine asiatique (sushis), les accras de crabe, un tajine, un poulet au citron ou un avocat cocktail et crevettes.

PRESSE & RÉCOMPENSES

**LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS**

2 étoiles
"édition 2024
millésime 2022"

Le Guide Hachette des Vins

