

Le terroir de silex rose apporte vivacité acidulée et élégance;

l'argile lui confère rondeur et fruité

Coteaux du Vendômois Gris 2020 Montagne Blanche

APPELLATION COTEAUX DU VENDÔMOIS CONTRÔLÉE

Cave Coopérative du Vendômois – 41100 Villiers sur Loir - France

« Le Pineau d'Aunis des bords du Loir »

Les coteaux du Vendômois sont situés au pays des boucles du Loir qui donnent à cette région un micro climat propice à la culture de la vigne.

Le cépage Pineau d'Aunis, qui affectionne particulièrement ces terroirs de première côte, est issu du prieuré d'Aunis (près de Saumur) au XI^{ème} siècle. Ce cousin du Chenin Blanc s'est beaucoup développé dans le Vendômois depuis le début du XX^{ème} siècle et il constitue de nos jours la particularité de cette Appellation d'Origine Contrôlée.

Il s'y exprime magnifiquement et confère aux *Gris* du Vendômois une typicité tout à fait originale.

TERROIR ET EXPOSITION

SITUATION DANS LE PAYSAGE : parcelles classées en premières côtes (la plus qualitative des 5 terroirs répertoriés dans l'appellation), situation de coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettant une bonne précocité. Les parcelles sont protégées du Nord et bénéficie grâce au Loir d'un microclimat propice.

POTENTIEL PÉDO-CLIMATIQUE : le sol, composé d'argile (20%), présente en surface une grande quantité de petits silex rose et repose sur une roche mère calcaire du Turonien. Ce terroir permet une bonne alimentation en eau et un bon ressuyage.

CÉPAGE : 100 % Pineau d'Aunis.

CARACTÉRISTIQUES

MATURITÉ : les raisins ont été récoltés à pleine maturité, avec une superbe arrière saison, alliant la fraîcheur naturelle du Pineau d'Aunis à une belle intensité aromatique.

VINIFICATION : pressurage pneumatique léger.

Débourbage statique du moût 24 h.

Fermentation à 14°C en cuves inox thermorégulées. Le *Coteaux du Vendômois Gris 2016* a été élevé sur lies fines pendant 4 mois.

DÉGUSTATION : robe pétale de rose, aux notes argentées.

Nez fondu et fruité, avec de la fraise, de la pêche de vigne et de douces fragrances d'agrumes. Des notes poivrées et de carvi viennent soutenir les arômes de fruits murs et la pâte de coing.

Bouche désaltérante et fraîche, avec une belle amplitude, la rondeur fruitée est apportée par l'argile, et la finesse par le silex, dans un ensemble d'une grande complexité, élégant et fin. Le caractère épicé du Pineau d'Aunis s'y exprime avec douceur, notamment avec le pamplemousse rose, la mangue, du poivre noir et une bouche toute en longueur.

ALLIANCES METS-VINS : charcuteries, sushis, saumon grillé, gambas flambées, filet de marlin, rouget, truite aux amandes, rôti de veau orloff, fromages de chèvres affinés.

Palmarès: Médaille d'Argent au Concours Général Agricole 2017