



Coteaux du Vendômois Rouge Grillé d'Aunis

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



SITUATION

Les coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettent une bonne précocité. Les parcelles âgées de plus de 50 ans sont protégées du Nord et bénéficient grâce au Loir d'un microclimat propice.

TERROIR

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

VINIFICATION

Vinification en cuvons de 1000l, Cuvaison de plus de 14 jours, à température contrôlée de 22 °C ; pigeage traditionnel à la main pour une extraction idéale, Vinification du cépage Pineau d'Aunis pur.

CÉPAGES

Pineau d'Aunis 100%

SERVICE

Servir chambré, 14-16°C.

ASPECT VISUEL

Robe rouge intense limpide et brillante.

AU NEZ

Un bouquet frais, exaltant des arômes de fraise et de petits fruits noirs, un fond d'épices, légèrement réglissé, avec un soupçon de notes grillées et de poivre noir.

EN BOUCHE

La bouche est ronde et chaleureuse. Les tanins sont soyeux et tapissants, on retrouve une pointe de groseille, ainsi que des épices, du gingembre et du poivre noir en final. Bel équilibre avec une attaque fraîche.

ACCORDS GOURMANDS

Vin à déguster avec charcuteries, ribs de porc, lapin aux olives, gigot d'agneau de sept heures ou fromages de chèvre affinés.

