



Le terroir de silex rose apporte vivacité acidulée et élégance;  
l'argile lui confère rondeur et fruité

## CUVEE PRESTIGE

# Coteaux du Vendômois Rouge

APPELLATION COTEAUX DU VENDÔMOIS CONTRÔLÉE

Cave Coopérative du Vendômois – 41100 Villiers sur Loir - France

Coteaux exposés au soleil levant, situés au pays des boucles du Loir qui donnent à cette région un micro climat propice à la culture de la vigne.

Les vigneronns qui mettent ces coteaux en valeur vivent au bas de celui-ci, dans un hameau semi troglodytique, percé de dizaines de caves dans le roc.

Le cépage Pineau d'Aunis, qui affectionne particulièrement ce terroir de première côte, 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 Appellation d'Origine Contrôlée. Il s'y exprime magnifiquement et confère aux vins rouges du Vendômois une typicité tout à fait originale.

Le cabernet plus adepte des terroirs du Saumurois et du Chinonais, s'acclimate très bien aux coteaux du Vendômois. Il lui confère un caractère très particulier.

### TERROIR ET EXPOSITION

**SITUATION DANS LE PAYSAGE :** 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.

**POTENTIEL PÉDO-CLIMATIQUE :** 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.

**CÉPAGE :** «35 % Cabernet - 51 % Pineau d'Aunis – 14% Pinot Noir

### CARACTÉRISTIQUES

**MATURITÉ :** les raisins ont été récoltés à pleine maturité cette année encore, alliant la fraîcheur naturelle du Pineau d'Aunis et à une belle intensité aromatique due au Cabernet.

**VINIFICATION :** Cuvaision de 12 à 20 jours, à température contrôlée de 24 ° C  
Vinification séparée des cépages, assemblage en mars.

**DÉGUSTATION :** robe rouge rubis intense et brillante.

Nez : aromatique, complexe, à dominante de fruits noirs murs (griotte et myrtille), avec une touche de poivre et d'épices, s'ouvrant sur des notes d'iris et de pruneau.

Bouche : attaque franche, volumineuse, et riche où les tanins sont fins et soyeux, on retrouve la mure, la fraise, la cannelle et du poivre noir en final.

**Accords:** magrets de canards au miel et quatre épices, pigeon au poivre, volailles en croustade de sel ou aux groseilles, ainsi que les Saint Maure.