



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

Coteaux du Vendômois Rouge MONTAGNE BLANCHE

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 vigneronnes 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^{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 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 particulier, tout en nuances.

Le Pinot Noir, plus habitué aux sols de la Champagne et de la Bourgogne, confère aux coteaux du vendômois rouge, des arômes de fruits mûrs, ainsi que des notes chocolatées.

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 : 23% Cabernet – 52 % Pineau d'Aunis – 25 % Pinot Noir

CARACTÉRISTIQUES

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

VINIFICATION : Cuvaison courte de 10 à 21 jours, à température contrôlée de 24 ° C

Vinification séparée des cépages, assemblage en janvier.

DÉGUSTATION : robe rouge rubis, brillante

Nez : Riche et frais, exaltant des arômes de fruits rouges murs (groseille, cassis), pivoine et d'épices, légèrement poivré.

Bouche : Attaque fruitée et généreuse, mentholée, ce vin complexe nous confie une belle rondeur dès l'attaque Les tanins sont ronds et soyeux, on retrouve une pointe de gingembre, ainsi que de la fraise et du poivre blanc en final.

Accords : boudin créole, magrets de canard grillés ou viandes blanches, terrine de lapin en gelée .