

50 Nuances

Appellation Coteaux-du-Vendômois Contrôlée

Les **Coteaux du Vendômois** sont situés au pays des boucles du Loir qui donnent à cette région un microclimat 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 XIème siècle.

Il s'est beaucoup développé dans le Vendômois depuis le début du XXème siècle et il constitue de nos jours la particularité de cette **Appellation d'Origine Contrôlée**. S'exprime magnifiquement et confère aux **Gris du Vendômois** une typicité tout à fait originale.



TERROIR & 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 pédoclimatique :

Le sol est 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.

MATURITÉ

Les raisins ont été récoltés à pleine maturité, alliant la fraîcheur naturelle du Pineau d'Aunis à une belle intensité aromatique. Une expression authentique de notre **cépage emblématique**.


VINIFICATION


Pressurage pneumatique léger. Débourage statique du moût 24 h. Fermentation à 14°C en cuves inox thermorégulées, vinification et mise en bouteille **sans sulfite ajouté**.


CÉPAGE

 100% Pineau d'Aunis

DÉGUSTATION

 Robe pétale de rose, aux notes argentées.

 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. A ceci s'ajoute des touches de fruits secs et de brioche dorée.

 Fraiche, avec une très grande amplitude, la rondeur fruitée est apportée par l'argile, dans un ensemble d'une grande complexité, élégant et fin. Le caractère épicé du Pineau d'Aunis s'y exprime avec force et douceur, notamment avec le pamplemousse rose, l'ananas rôti, du poivre noir et une bouche toute en longueur.

ACCORDS VINS & METS

Sushis, saumon gravelax, gambas à la citronnelle flambées au whisky, filet de marlin, rouget en croûte de chorizo, rôti de veau orloff, fromages de chèvres affinés.