

Le Cognac

Appellation Coteaux-du-Vendômois Contrôlée

Coteau exposé au soleil levant situé au pays des boucles du Loir qui donnent à cette région un microclimat si propice à la culture de la vigne. Des chemins lovés au creux des vallées sèches entaillant profondément le coteau amènent à ce lieu. Ils sont ombragés et verdoyants et leur fraîcheur contraste avec l'ensoleillement du coteau viticole.

Le cépage **Chenin Blanc**, qui affectionne particulièrement ce terroir de première côte, se plaît particulièrement sur les terrains de la vallée du Loir. Il s'y exprime magnifiquement et confère au **Blanc Cognac AOC Coteaux-du-Vendômois** une typicité tout à fait originale.



ACCORDS VINS & METS

Apéritif, sauté de porc au curry doux, sushis, espadon grillé, poêlée de Saint-Jacques et son fondue de poireaux, fromages de chèvre affinés, panacotta au miel d'arbuse et salade d'oranges, aspic de fruits rouges.

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 à un microclimat propice.

Potentiel pédoclimatique :

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.

MATURITÉ

Les raisins ont été récoltés à pleine maturité, alliant la fraîcheur naturelle du Chenin Blanc à une belle intensité aromatique.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique léger. Débourage statique du moût 24 h. Fermentation à 14°C en cuves inox thermorégulées. Le Blanc Cognac est élevé sur lies fines pendant plusieurs mois.

CÉPAGE

 100% Chenin Blanc

DÉGUSTATION



Robe jaunepailleprofonde, brillanteetlumineuse, auxrefletsargentés.



Fines notes d'agrumes confits, de pêche de vignes, de fleurs d'acacia, très minéral et une note de miel.



Ample, fraîche et très expressive, la rondeur fruitée est apportée par l'argile, et la vivacité acidulée par le silex, dans un ensemble complexe, élégant et fin.

La sensation du fruité est maintenue par la présence d'**arômes de fruits secs grillés**. L'attaque est fraîche, le corps de bouche tout en rondeur, avec **une fin de bouche florale et très fruitée**. La sensation en bouche est très persistante, notamment sur la gelée de coing, l'ananas rôti et le silex.