

Vin mousseux de qualité

Charme aux Dames Gris

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'y exprime magnifiquement et confère aux **Gris du Vendômois** une typicité tout à fait originale.

Une cuvée rosée **friande, pleine de gaieté et de fraîcheur, particulièrement fruitée**. De quoi aiguïser les papilles à l'apéritif ! A l'exubérance des **fruits rouges**, elle ajoute une dimension de fraîcheur incomparable par ses **notes mentholées et réglissées** !

TERROIR & EXPOSITION

Situation dans le paysage :

Les coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettent une bonne précocité et une pleine maturation des baies. Les parcelles sont protégées du Nord et bénéficient grâce au Loir d'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.




CÉPAGES


 100% Pineau d'Aunis


ACCORDS VINS & METS

S'accompagne parfaitement à l'apéritif avec des blinis au saumon, une quiche thon-tomate, en dessert un tiramisu aux framboises, avec une douceur chocolatée ou fruitée.

DÉGUSTATION

 Robe rose thé. Bulles fines offrant une mousse intense et généreuse, animée par un large cordon de bulles.

 Le nez tout en nuance, évoquant les fruits rouges frais, la réglisse et la menthe fraîche. Fin, nerveux et flatteur, il décline une aromatique d'agrumes, de pêches, accompagnée d'une pincée d'épices.

 Équilibrée, ronde et gourmande, elle donne la sensation de croquer des framboises et des fraises, et exprime toute la finesse du Pineau d'Aunis.