

Côt - Trésors d'Antan

Indication Géographique Protégée Val de Loire

Le Côt est un cépage oublié que passion du terroir & savoir-faire font renaître. Il est originaire de Cahors, célèbre sous le nom de **Malbec**, transplanté dans la vallée de la Loire au moment de la Renaissance.

Le cépage Côt affectionne particulièrement ce terroir de première côte, il s'y exprime magnifiquement et confère aux **vins rouges du Vendômois** une typicité tout à fait originale.

Il confère aux Coteaux du Vendômois rouge, des **arômes de fruits mûrs, ainsi que des notes chocolatées et grillés.**

TERROIR & EXPOSITION

Situation dans le paysage :

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 composé d'argile (20%), présente en surface une grande quantité de petits silex rose et repose sur une roche mère calcaire du Turonien.

Ce terroir permet une bonne alimentation en eau et un bon ressuyage.

VINIFICATION

Cuaison courte de 10 à 14 jours, à température contrôlée de 24 ° C.

CÉPAGES




 100% Côt



MATURITÉ

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

DÉGUSTATION

-  Robe rouge rubis et profonde, aux reflets pourpres.
-  Intense de fruits rouges très mûrs, de pruneau, violette et myrtille, avec une pointe de poivre noir.
-  Intense, ronde et suave, soutenu par des tanins fondus et élégants. Des arômes de **fruits mûrs, ainsi que des notes chocolatées et grillés.** Jolie persistance aromatique sur des notes épicées et fruitées.

ACCORDS VINS & METS

Ce vin se partage avec des recettes simples et traditionnelles où se marient salade de chèvres chauds, boudin noir aux pommes, daube de bœuf, coq au vin, onglet au Roquefort, Saint-Nectaire.