

Cuvée Prestige

Appellation Coteaux-du-Vendômois Contrôlée

Le cépage **Pineau d'Aunis**, qui affectionne particulièrement ce terroir 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, 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 Franc** plus adepte des terroirs du Saumurois et du Chinonais, s'acclimate très bien aux Coteaux du Vendômois. Il lui confère un **caractère très particulier**.



TERROIR & 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 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 et à une belle intensité aromatique due au Cabernet Franc.

VINIFICATION

Cuvaison de 12 à 20 jours, à température contrôlée de 24 ° C.
Vinification séparée des cépages, assemblage en mars.

CÉPAGES

🍇 51 % Pineau d'Aunis – 23% Pinot Noir – 26 % Cabernet Franc

DÉGUSTATION



Robe rouge rubis intense et brillante.



Aromatique, complexe, à dominante de fruits noirs mûrs (griotte et myrtille), avec une touche de poivre et d'épices, s'ouvrant sur des notes de pivoine et de pruneau.



Attaque franche, volumineuse, et riche où les tanins sont fins et soyeux, on retrouve la mure, la fraise, la cannelle, la réglisse et du poivre noir en final.

ACCORDS VINS & METS

Magrets de canards au miel et quatre épices, pigeon au poivre, volailles en croûte de sel ou aux groseilles, ainsi que les fromages Sainte-Maure de Touraine.