

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 **Pineau d'Aunis** 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**. Il s'y exprime magnifiquement et confère aux **Gris du Vendômois** une typicité tout à fait originale.



ACCORDS VINS & METS

Sauté de porc au curry doux, sushis, salade d'avocat avec pamplemousse et crevettes, espadon grillé, veau de mer, poêlée de saint jacques et son fondue de poireaux, 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 Pineau d'Aunis à une belle intensité aromatique.

VINIFICATION

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

CÉPAGE

 100% Pineau d'Aunis

DÉGUSTATION



Robe rose saumon, profonde et lumineuse, aux reflets dorés.



Offre une grande complexité aromatique, entre une **dominante fruitée** (groseille, pamplemousse rose), un coté épicé, pour finir sur une belle **note minérale** (silex) et de poivre blanc.



Ronde, ample, fraîche et très expressive, la rondeur fruitée est apportée par l'argile, et la vivacité acidulée par le silex, dans un ensemble d'une grande complexité, **élégant et fin**.

La sensation du fruitée en bouche est maintenue par la présence d'arômes de **fraises** et d'**ananas rôti**, avec une pointe de carvi et une **finale poivrée** et de zestes d'oranges confites très croquante.