

Les Coutis Blanc

Appellation Coteaux-du-Vendômois Contrôlée

Coteaux et plateaux exposés au sud-est et dominant la Ville de Vendôme, non loin du Loir, Les Coutis sont un terroir remarquable de l'Appellation. Le Chenin Blanc affectionne particulièrement les pentes de ce coteau dominant Vendôme.

Le cépage **Chenin Blanc**, révèle tout son caractère sur ce terroir de première côte. Il s'est développé dans le Vendômois depuis des siècles et constitue de nos jours l'identité des vins blancs de l'Appellation d'Origine Contrôlée Coteaux-du-Vendômois.



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 20 ans 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 roses et repose sur une roche mère calcaire du Turonien. Ce terroir permet une bonne alimentation en eau et une exposition Est et Sud-Est permet une maturation précoce des raisins.

MATURITÉ

Les raisins ont été récoltés à pleine maturité alliant la fraîcheur naturelle du Chenin à une belle intensité aromatique liée à l'expression du terroir d'argiles à silex. Un millésime équilibré et dynamique, permet l'expression d'un Chenin riche et expressif.

VINIFICATION


Vinification en cuve inox entre 14 et 16 °C
Vinification du cépage Chenin Blanc pur, sans sulfite ajouté.


CÉPAGE

 100% Chenin Blanc

DÉGUSTATION

 Robe jaune pâle limpide et brillante.

 Un bouquet frais et généreux à la fois, exhalant des arômes de fruits blancs mêlés à la fois à une généreuse expression briochée suave et à une fraîcheur mentholée.

 Ronde et chaleureuse mais gardant cette vivacité juteuse du fruit. La bouche est onctueuse et structurée, on retrouve les fruits blancs et fruits secs, ainsi que des notes minérales et fraîches. Bel équilibre avec une attaque souple et onctueuse.

ACCORDS VINS & METS

Apéritif, fromages de chèvre ou pâtes persillées, rillettes de poissons, salades fraîches.