

# Montagne Blanche Blanc

## Appellation Coteaux-du-Vendômois Contrôlée

Les coteaux du Vendômois sont situés au pays des boucles du Loir qui donnent à cette région un microclimat propice à la culture de la vigne.

Le cépage **Chenin Blanc**, qui affectionne particulièrement ces terroirs de première côte, se plaît particulièrement sur les terroirs de la vallée du Loir. Il constitue l'identité des vins blancs de l'**Appellation Coteaux-du-Vendômois Contrôlée**. Il s'y exprime magnifiquement et confère aux vins blancs AOC une typicité tout à fait originale.



### 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 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.

### MATURITÉ :

Les raisins ont été récoltés à pleine maturité. Très belle intensité aromatique des Chenin de ce millésime.

### VINIFICATION :

Pressurage pneumatique léger. Débourbage statique du moût 24 h. Fermentation à 14°C en cuves inox thermorégulées. Le Coteaux du Vendômois Blanc est élevé sur lies fines de longues semaines.

### DÉGUSTATION :



Robe jaune pale limpide et brillante



Fines notes d'agrumes confits, de fleurs d'acacia, très minéral et une note de rhubarbe.



Bouche ample et vive, la rondeur fruitée est apportée par l'argile, et la vivacité acidulée par le silex, dans un ensemble complexe, élégant et fin.

L'attaque est fraîche, le corps de bouche tout en rondeur, avec une fin de bouche florale et très fruitée. La sensation en bouche est très persistante, et la palette aromatique s'exprime sur les fruits blancs et le silex.

### CÉPAGE :



100 % Chenin Blanc

### ACCORDS VINS & METS :

Poissons grillés, fruits de mer ou viandes blanches au curry mais également seul en apéritif ou accompagné d'une tarte tatin aux tomates jaunes.