

# Montagne Blanche Gris

## 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 **Pineau d'Aunis**, qui affectionne particulièrement ces terroirs de première côte, est issu du prieuré d'Aunis (près de Saumur) au XIème siècle. Ce cousin du Chenin Blanc 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.



### 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, 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. Les Coteaux-du-Vendômois Gris est élevé sur lies fines pendant 4 mois.

### DÉGUSTATION :



Robe pétale de rose, aux notes argentées.



Nez fondu et fruité, avec de la fraise, de framboise et de douces fragrances d'agrumes. Des notes poivrées et de cardamome viennent soutenir les arômes de pêches de vignes.



Le caractère épicé du Pineau d'Aunis s'y exprime avec douceur, notamment avec le pamplemousse rose, la mirabelle, du poivre blanc et une bouche toute en longueur.

Bouche désaltérante et fraîche, avec une belle amplitude. La rondeur fruitée est apportée par l'argile et la finesse par le silex, dans un ensemble d'une grande complexité.

### CÉPAGE :

 100% Pineau d'Aunis

### ACCORDS VINS & METS :

Charcuteries, saumon grillé, salade d'avocats crevettes, truite aux amandes, rôti de veau aux cèpes, fromages de chèvres.