

Montagne Blanche Rouge

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, se plaît particulièrement sur les terroirs de la vallée du Loir. Il constitue de nos jours la particularité de cette **Appellation d'Origine Contrôlée**. Le **Cabernet Franc** confère un caractère particulier, tout en nuances. Le **Pinot Noir** confère des arômes de fruits mûrs, ainsi que des notes chocolatées.



ACCORDS VINS & METS :

Volailles rôties, terrine de sanglier, côtes d'agneau grillées, terrine de lapin en gelée, fromages...

TERROIR & EXPOSITION :

Situation dans le paysage :

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, 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, le croquant du Pinot Noir et à une belle intensité aromatique due au Cabernet Franc.


VINIFICATION :


Cuvaison courte de 14 à 28 jours, à température contrôlée de 24 ° C. Vinification séparée des cépages, assemblage en janvier.


CÉPAGES :

 20% Cabernet Franc - 52% Pineau d'Aunis - 28% Pinot Noir

DÉGUSTATION :

 Robe rouge cerise intense, brillante, aux reflets profonds.

 Rond et frais, exaltant des arômes de fruits rouges murs (fraise des bois, cassis) et du poivre rouge.

 Attaque longue et généreuse, ce vin complexe nous confie une belle sucrosité et de la rondeur dès l'attaque. Les tanins sont ronds et soyeux, on retrouve le pruneau, une pointe de cardamome, ainsi que de la mure, de la cannelle et du poivre noir en final.