

Montgreffier

Appellation Coteaux-du-Vendômois Contrôlée

La cuvée Montgreffier est élaborée à partir de raisins sélectionnés sur le lieu-dit « Montgreffier », aptes à attendre la surmaturité 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 ce terroir, est celui que l'on retrouve sur de nombreuses appellations renommées telles que Vouvray, Quart de Chaumes et Layon. Il s'y exprime magnifiquement et confère à la cuvée Montgreffier une typicité tout à fait **originale, à la fois nerveuse et douce.**

TERROIR & EXPOSITION

Situation dans le paysage :

Les coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettent une bonne précocité et une pleine maturation des baies. Les parcelles sont protégées du Nord et bénéficient grâce au Loir d'un microclimat propice.

Potentiel pédoclimatique :

Le sol est 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 un bon ressuyage.




VINIFICATION

Vendanges sélectives et pressurage pneumatique léger. Débourage statique du moût 24 h. Fermentation à 16°C en cuves inox thermorégulées. Le Coteaux-du-Vendômois Montgreffier est élevé sur lies fines de longues semaines.

CÉPAGE

 100% Chenin Blanc

DÉGUSTATION

-  Robe jaune d'or, limpide et brillant.
-  Tendre et aromatique, à dominante de surmaturité (miel d'acacia, oranges confites), évoluant sur le fruit (ananas, confiture de pêches) avec des notes de fruits de la passion qui donnent du relief à l'ensemble.
-  Ample, volumineuse et très bien équilibrée, fruitée, sur des notes de coings et de fruits confits, donne un ensemble complexe, suave et élégant.

ACCORDS VINS & METS

A l'apéritif, sur des toasts de foie gras, poule sauce crémée, en accompagnement d'un fromage bleu, d'une tarte à l'abricot ou sur une douceur chocolatée.

