

# Pinot Blanc Vrai - Trésors d'Antan

## Indication Géographique Protégée Val de Loire

Le **Pinot Blanc Vrai** est un cépage oublié que **passion du terroir & savoir-faire** font renaître. Il affectionne particulièrement ces terroirs de première côte et est issu de la région bourguignonne.

Ce cousin du Chardonnay s'est peu développé dans le Vendômois mais il constitue de nos jours une particularité au vignoble du **Vendômois**. Il s'y exprime magnifiquement et confère à cette cuvée **Trésors d'Antan** 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.

### CÉPAGES

 100% Pinot Blanc Vrai

### MATURITÉ


Les raisins ont été récoltés à pleine maturité, alliant la fraîcheur naturelle du Pinot Blanc à une belle intensité aromatique.





### VINIFICATION

Pressurage pneumatique léger.  
Débourbage statique du moût 24h, et stabulation à froid pendant 14 jours.  
Fermentation à 14°C en cuves inox thermorégulées.  
Le Pinot Blanc est élevé sur lies fines plusieurs mois, à la recherche d'une grande souplesse et de rondeur en bouche.

### DÉGUSTATION

 Robe or pâle limpide et brillante, à reflets dorés.

 Ce vin blanc fruité et souple offre des arômes intenses d'acacia, mirabelle, fruits secs murs, agrumes rôtis, accompagnés par une belle minéralité, et des notes de vanille.

 Attaque en bouche ronde, sensation de souplesse complétée par une belle expression aromatique mûre.  
Ce vin surprendra par son absence de sensation acide à la dégustation et la persistance aromatique en fin de bouche.

### ACCORDS VINS & METS

A l'apéritif, des fruits de mer, une salade de gésiers ou de foies de volailles, un gratin de poisson et des fromages doux à pâte pressée.