



## Coteaux du Vendômois Blanc « Montagne Blanche »

### Vignoble :

Située au nord de la Touraine, l'aire d'Appellation Contrôlée « Coteaux du Vendômois » s'étend sur des coteaux calcaires surmontés d'argile à silex bénéficiant d'une belle exposition. On y produit des vins rouges, des vins rosés (gris) épicés et des blancs élégants et fruités.

### Cépage :

Chenin blanc

### Vinification :

Pressurage pneumatique direct, fermentation lente à 18°C, élevage sur lies fines puis mise en bouteille au printemps.

### Dégustation

Robe jaune cristallin avec de légers reflets bronze. Nez intense floral, fruité avec une légère pointe grillée. En bouche, belle fraîcheur minérale aux dominantes d'agrumes et miel.

### Alliances mets-vin :

Servi frais (8-10°C), il accompagnera les entrées, les poissons et les fruits de mer.

Recette conseil : noix de St Jacques.