



## Coteaux du Vendômois Gris « 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. L'encépagement est dominé par le Pineau d'Aunis qui exprime toute l'identité et l'originalité de ce « Gris » du Vendômois.

### **Cépage :**

Pineau d'Aunis

### **Vinification :**

Pressurage pneumatique direct, fermentation à 20°C, élevage sur lies fines puis mise en bouteille précoce.

### **Dégustation**

Robe d'un rose pâle lumineux aux reflets saumon. Nez frais aux notes fruitées (fraise, pamplemousse) et poivrées. Belle vivacité en bouche pleine et épicée, parfums persistants.

### **Alliances mets-vin :**

Servi frais (7°C), il accompagnera les entrées, les poissons, les charcuteries et les grillades.

Recettes conseil : paëlla de fruits de mer, salade de magret fumé.