



Coteaux du Vendômois Rouge « 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'assemblage du Pineau d'Aunis, avec ses notes poivrées, du Cabernet franc qui apporte structure et du Pinot noir qui apporte fruité et rondeur.

Cépages :

Pineau d'Aunis, Pinot Noir et Cabernet franc

Vinification :

Cuaison de 4 à 5 jours sous température contrôlée. Vinification séparée des cépages puis assemblage. Elevage de 6 mois avant la mise en bouteille.

Dégustation

Vin à la robe de couleur rubis. Nez frais exaltant des arômes de fruits rouges et d'épices. Bouche fine et équilibrée dotée de tanins soyeux.

Alliances mets-vin :

Servi frais (14-16°C), il accompagnera les charcuteries, les viandes rouges et les fromages.

Recette conseil : Thon grillé.