

Coteaux du Vendômois Blanc

Montagne Blanche



SITUATION : Le vignoble est situé le plus au nord de la Vallée de la Loire.

TERROIR : L'aire d'Appellation Protégée « Coteaux du Vendômois » s'étend sur des coteaux calcaires surmontés d'argile à silex bénéficiant d'une belle exposition le long des méandres du Loir.

VINIFICATION : Pressurage en douceur puis débouillage léger avant une fermentation lente à 18°C

ELEVAGE : Un élevage sur lies fines fait élégamment ressortir ses qualités aromatiques, sa structure et surtout sa très jolie minéralité, puis mise en bouteille au printemps.

CÉPAGES : Chenin 100%

SERVICE : Servi frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera carpaccio de courgette, langoustines sautées au piment d'Espelette, rilette de saumon frais citron vert, tartare de Saint Jacques, Sandre, daurade grillée, fromages de chèvres régionaux affinés, coquillages farcis.



Robe jaune avec de légers reflets bronze.



Nez intense floral, fruité (pêche mûre, agrumes confits) avec une jolie présence minérale.



En bouche, belle équilibre croquant / rondeur, rehaussé par une pointe de fraîcheur minérale. Finale suave.