

Côteaux du Vendômois Gris

Montagne Blanche



SITUATION : Le vignoble est situé au nord de la Touraine.

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

VINIFICATION : Pressurage pneumatique direct, fermentation à 20°C

ÉLEVAGE : Élevage sur lies fines puis mise en bouteille précoce.

CÉPAGES : Pineau d'Aunis 100%

SERVICE : Servir frais (7°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera parfaitement la cuisine asiatique (sushis), les accras de crabe, un tajine, un poulet au citron ou un avocat cocktail et crevettes.



Robe rose pâle.



Nez frais aux notes fruitées (fraise, pamplemousse) et de poivre blanc.



Belle vivacité en bouche pleine et épicée, parfums persistants.