



Le terroir de silex rose apporte vivacité acidulée et élégance;
l'argile lui confère fruité et persistance

Grillé d'Aunis

Coteaux du Vendômois Rouge 2018

APPELLATION COTEAUX DU VENDÔMOIS CONTRÔLÉE
Cave Coopérative du Vendômois – 41100 Villiers sur Loir - France

Coteaux exposés au soleil levant, situés au pays des boucles du Loir qui donnent à cette région un micro climat propice à la culture de la vigne.

Les vigneronns qui mettent ces coteaux en valeur vivent au bas de celui-ci, dans un hameau semi troglodytique, percé de dizaines de caves dans le roc.

Le cépage Pineau d'Aunis, qui affectionne particulièrement ce terroir de première côte, est issu du prieuré d'Aunis (près de Saumur) au XI^{ème} siècle. Ce cousin du Chenin Blanc s'est beaucoup développé dans le Vendômois depuis le début du XX^{ème} siècle et il constitue de nos jours la particularité de cette Appellation d'Origine Contrôlée. Il s'y exprime magnifiquement et confère aux vins rouges du Vendômois une typicité tout à fait originale.

TERROIR ET EXPOSITION

SITUATION DANS LE PAYSAGE : Les coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettent une bonne précocité. Les parcelles âgées de plus de 50 ans sont protégées du Nord et bénéficient grâce au Loir d'un microclimat propice.

POTENTIEL PÉDO-CLIMATIQUE : le sol, composé d'argile (20%), présente en surface une grande quantité de petits silex roses et repose sur une roche mère calcaire du Turonien. Ce terroir permet une bonne alimentation en eau et un bon ressuyage.

CÉPAGE : 100 % PINEAU D'AUNIS

SURFACE : 1 ha. **VOLUME :** 6100 bt

CARACTÉRISTIQUES DU MILLÉSIME 2018

DATE DE RÉCOLTE : 10 OCTOBRE 2018

MATURITÉ : les raisins ont été récoltés à pleine maturité cette année encore, alliant la fraîcheur naturelle du Pineau d'Aunis à une belle intensité aromatique liée à l'expression du terroir d'argiles à silex.

VINIFICATION : Cuvaison de plus de 20 jours en cuves ouvertes, pigeage manuel quotidien, à température contrôlée de 22 ° C
Vinification du cépage Pineau d'Aunis pur.

DÉGUSTATION : robe rouge intense limpide et brillante

Nez : un bouquet frais, exhalant des arômes de fraise et de petits fruits noirs, un fond d'épices, légèrement réglissé, avec un soupçon de notes grillées et de poivre noir.

Bouche : La bouche est ronde et chaleureuse. Les tanins sont soyeux et tapissants, on retrouve une pointe de groseille, ainsi que des épices, du gingembre et du poivre noir en final. Bel équilibre avec une attaque fraîche.

Accords Mets-Vins : charcuteries, ribs de porc, lapin aux olives, gigot d'agneau de sept heures ou fromages de chèvre affinés.