

Coteaux du Loir^{AOC}

Rouge · Rosé

sous sa robe
SOYEUSE²
se cache
UN CARACTÈRE ÉPICÉ.³

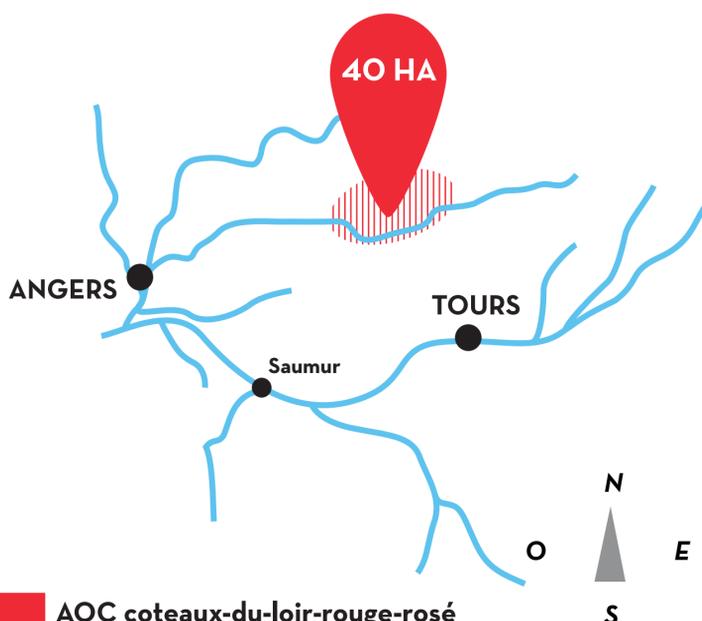
1 Robe : terme désignant la couleur (rouge et rosé) d'un vin et son aspect extérieur.
2 Soyeux : vin souple avec une nuance d'harmonie et d'élégance.
3 Caractère épicé : vin dégagant des accents poivrés lors de sa mise en bouche.

VINS DU
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE
WWW.VINSVALDELOIRE.FR

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RÉGION DE PRODUCTION

*superficie**



HISTOIRE

Développé par les moines cisterciens au Moyen-Âge, célébré par Henri IV et finement cartographié sous Louis XIV, le vignoble connaît un renouveau qualitatif doublé d'un profond regain d'intérêt du public depuis les années 1970.

CLIMAT

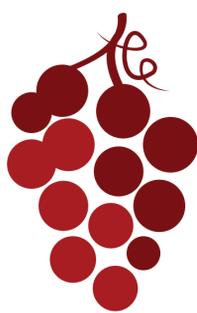


Climat *tempéré* décliné en nombreux *microclimats*.

SOLS

Craie du turonien (tuffeau) décomposée en argiles à silex sur les coteaux pentus.

CÉPAGES



pineau d'aunis, cabernet, côt, gamay, grolleau

COULEURS



Rosé et rouge.

PRODUCTION/AN*

1 400 hl

soit environ 186 700 bouteilles par an



PRODUCTEURS

10



RENDEMENT ANNUEL*

35 hl/ha



SERVICE ET CONSERVATION

12°

rosés

14°

rouges



2 à 10 ans

ACCORDS METS ET VINS



ENTRÉE

avec un coteaux-du-loir rosé
Charcuteries

PLAT

avec un coteaux-du-loir rouge
Grillades

DÉGUSTATION

œil

Rouge : rubis clairs
Rosé : rose pâle, brillants

nez

épices

bouche

légers, aromatiques

*Moyenne annuelle sur les 5 dernières années