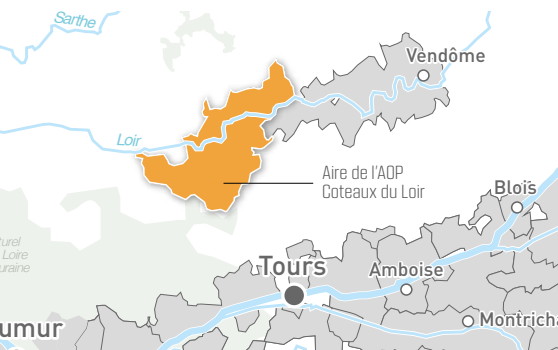


Coteaux du Loir

AOP/AOC par décret original du 12 mai 1948, modifié le 7 octobre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire géographique des Coteaux du Loir s'étend sur 16 communes de la Sarthe et 6 d'Indre-et-Loire.

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.

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

Climat : Cette appellation est l'une des plus septentrionales du Val de Loire. Protégée par la forêt de Bercé au Nord et profitant de vallons adjacents et de coteaux exposés plein sud, elle jouit d'un climat tourangeau tempéré, décliné en nombreux microclimats.

LE VIN

Rendement de base : 55 hl/ha.

Cépages :

Blanc : Chenin Blanc.

Rouge : Pineau d'Aunis, Cabernet, Côt, Gamay.

Rosé : Pineau d'Aunis, Côt, Gamay, Grolleau.

Le pineau d'Aunis est le cépage principal des vins rouges et rosés pour cette appellation. Il entre à minima pour 65% dans la composition des vins jusqu' 100%.

C'est un ancien cépage rare niché entre Vendôme et Angers qu'il faut savoir maîtriser à la vigne et au chai pour obtenir des vins très originaux d'une grande finesse et complexité.

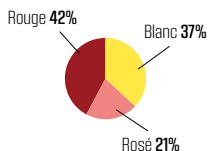
Pratiques culturelles dominantes : Densité de 5 000 pieds/ha environ.



PRODUCTION TOTALE

2 100 hl
=
280 000 bouteilles

COULEURS



SURFACE EN PRODUCTION

75
ha



VINIFICATION



CHIFFRES CLÉS : MOYENNE 5 ANS (2015-2019)

DÉGUSTATION

Coteaux du Loir blanc

Œil : Robe cristalline jaune or.

Nez & Bouche : Les Coteaux du Loir blanc sont frais, fruités - pêche ou fruits exotiques et ont une belle rondeur.

Ils peuvent sur certains terroirs développer une intense minéralité.

Température de service : Blancs : 12°

Harmonie des mets et des vins : Ils mettent en valeur les poissons de mer et de rivière, les volailles et les fromages de chèvre.

Potentiel de garde : Ce sont des vins de garde mais ils s'apprécient jeunes car ils sont gourmands. Dans les grands millésimes, on produit des moelleux très proches de leurs homologues des bords de Loire.

Coteaux du Loir rouge et rosé

Œil : Robe claire pour les rouges, couleur rose saumon et brillant pour les rosés.

Nez & Bouche : Aromatique, parfums de petits fruits rouges. Bouche tout en fraîcheur. Finale subtile avec des notes de kirsch et d'épices.

Le bouquet du Pineau d'Aunis lui donne une originalité certaine. En prenant de l'âge, son parfum de fraise, framboise et pivoine s'accroît.

Température de service :

Rosés : 12°.

Rouges : 14°.

Harmonie des mets et des vins : Repas champêtre (charcuteries, andouillettes, rillettes...), terrine d'agneau aux herbes, pigeon, pintade, fromages, salade de fruits rouges.

Potentiel de garde : Les rosés s'épanouissent dans les 2 ans.

Les rouges peuvent se conserver quelques années, certains plus de 10 ans.

