



Coteaux du Vendômois
rouge
2005
Cuvée Pierre François
Domaine Patrice Colin

Caractéristiques

Région :	Centre Loire
Appellation :	Coteaux du Vendômois
Encépagement :	20 % Cabernet Franc, 35 % Pinot d'Aunis, 30 % Pinot Noir, 15 % Gamay
Age moyen des vignes :	15 ans
Sous-sol :	Argiles à Silex
Situation :	Sud
Production moyenne :	20000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	50 hl / ha
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox
Elevage :	En cuve inox jusqu'à la mise en bouteille
Vinificateur :	Patrice Colin
Propriétaire :	Famille Colin

Analyse

Visuel :	Robe pourpre à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez est marqué par des senteurs de jus de cerises bigareau. A l'aération, des notes fumées et minérales apparaissent, celles-ci s'accompagnent de fragrances plus végétales et florales de genêt.
Gustatif :	L'attaque est croquante, pleine de fruit. En bouche, le vin est d'une fraîcheur et franchise étonnante. Le fruité est ample, la finale fait apparaître une structure tannique un peu rustique, mais nette.
Global :	Un rapport qualité/prix épatant. Un vrai vin pour la table, les amis et une convivialité assurée.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2010
Prix estimé à ce jour :	6.20 € TTC – Tarif Club : 5.60 € TTC
Accords mets - vin :	Charcuterie, tourte, viande mitonnée ou grillade
Service :	Servir à 17 -18 °C, laisser le vin s'aérer dans le verre ou carafer 15 à 30 mn avant de servir