

Le Blanc du Château Poitevin

MILLESIME 2016

CARNET DE BORD DU MILLESIME

2016 regroupe les caractéristiques nécessaires à la naissance d'un très bon millésime. L'hiver était doux et pluvieux, et le printemps relativement frais, avec une période végétative ralentie. A partir de fin juin, le millésime change radicalement de profil, avec un été et un début d'automne très ensoleillé permettant une floraison homogène, une bonne fécondation, et une véraison dans de bonnes conditions. Le cycle de maturation des raisins s'est déroulé dans un contexte de fortes amplitudes thermiques, assurant des conditions idéales, et permettant d'atteindre une maturité optimale et une concentration du raisin nettement supérieure aux millésimes précédents.



PRESENTATION DU VIN

Le Château Poitevin Blanc est un vin qui révèle tout le caractère du Sauvignon Blanc, avec de la fraîcheur et de l'onctuosité. Son assemblage au Sémillon et son élevage sur lies lui confèrent des arômes complexes, gourmands en bouche, soutenus par une bonne acidité. Cultivées sur un terroir adapté sur des graves avec sous-sol argileux et un enracinement profond, les vignes permettent d'extraire un vin blanc de Bordeaux à l'équilibre parfait.

Le Blanc du Château Poitevin

MODE DE CULTURE

Taille : Guyot double

Culture : Enherbement tous les rangs pour limiter l'emploi de désherbant

Effeillage : Effeillage mécanique de chaque côté du rang

Traitements : Lutte raisonnée (normes Terra Vitis)

Rendement : 45 Hl/Ha



VINIFICATION

Vendanges : Vendanges à la main, en cagettes, en 2 passages

Pressurage : Pressoir vertical sous gaz inerte avec thermo-glace

Fermentation : Débourage 24 heures puis entonnage en barriques, et vinification sur oxoline, structure permettant de mettre chaque barrique sur des galets tournants, pour une rotation aisée des barriques avec une mise en suspension des lies, sans ouverture, sans apport d'oxygène, et donc un ajout limité en sulfites.

Elevage : 8 mois de barriques de chêne neuf.

NOTE DE DEGUSTATION

Le Millésime 2016 du Blanc de Château Poitevin est un vin à la robe brillante aux reflets dorés qui exhale un nez expressif et complexe, sur des notes de fruits et de fleurs blanches. La bouche traduit la même harmonie entre la fraîcheur du fruit et la rondeur du Sauvignon. De la minéralité pour ce vin blanc de Bordeaux.

ACCORDS METS & VINS

Le Blanc du Château Poitevin, où le Sauvignon Blanc domine, accompagne à merveille les poissons et les fruits de mer. C'est également un compagnon idéal des fromages de chèvre, en particulier les fromages de Loire et de Touraine. N'hésitez pas non plus à le choisir pour un accord mets & vin avec une recette asiatique, son acidité viendra équilibrer le caractère épicé de votre plat.



TERROIR

0.35 HA
GRAVES
SOUS-SOLS
ARGILEUX



CEPAGES

90% SAUVIGNON
BLANC
10% SEMILLON



GARDE

2 à 3 ans



ALCOOL

12.5% par vol.



SERVICE

10-12°