

Château Poitevin

MILLESIME 2013

CARNET DE BORD DU MILLESIME

Après un hiver extrêmement pluvieux et frais, un débourrement tardif mais homogène, le printemps n'a pas tenu ses promesses, avec un mois de mai aux allures hivernales qui a rendu la pousse lente et difficile. Malgré l'embellie d'un été chaud et ensoleillé, les précipitations orageuses empêchèrent d'obtenir un grand millésime. Les vendanges se sont avérées complexes, il a fallu un soigneux travail de tri a éliminé les baies immatures et abîmées. Le millésime 2013 reste un millésime intéressant.



NOTES ET RECOMPENSES



Médaille de Bronze
Concours Général Agricole de Paris



Médaille d'Or
Guide Gilbert et Gaillard

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

Rendement : 45 Hl/Ha

VINIFICATION

Vendanges : Ramassage parcellaire, vendanges mécaniques avec tri sur table

Pressurage : Pressoir vertical

Fermentation : Macération à basse température, fermentation alcoolique thermo-régulée pour préserver la fraîcheur du fruit, cuvaison longue.

Élevage : 14 mois de barriques, avec en moyenne 30 % de fûts de chêne neufs. La qualité et l'intensité de chauffe des barriques sont choisies en fonction de la typicité de chaque lot.

Mise en bouteille : Au château sur chaîne de mise aux normes ISO 9002

NOTE DE DEGUSTATION

Le Millésime 2013 du Château Poitevin offre une couleur grenat d'intensité moyenne, limpide. Le nez est expressif, sur des arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche, le vin est bien équilibré, avec de la fraîcheur et des tanins souples. Ce vin présente de la structure, une finale longue et globalement un joli équilibre.

ACCORDS METS & VINS

Le Château Poitevin sera parfait pour des accords mets et vins avec des viandes rouges, des plats mijotés en sauce, un confit de canard, du gibier, de la lamproie à la bordelaise, des cèpes de bordeaux, des pâtes fraîches aux truffes, et bien sûr avec de nombreux fromages comme l'Edam, le Camembert, le Maroilles, la Tomme de Brebis.



TERROIR

25 HA
GRAVES
SOUS-SOLS
ARGILEUX



CEPAGES

55% MERLOT
40% CABERNET
SAUVIGNON
5% PETIT VERDOT



GARDE

10 à 15 ans



ALCOOL

12.5% par vol.



SERVICE

17°