

Château Poitevin

MILLESIME 2015

CARNET DE BORD DU MILLESIME

Le millésime 2015 est une synergie de deux millésimes exceptionnels, le 2005 et le 2010. La nature nous a offert des conditions climatiques optimales tout au long du cycle de la vigne, qui nous ont permis de récolter à pleine maturité l'ensemble de nos parcelles. Ce millésime donne des vins d'une grande richesse aromatique, avec une trame tannique.



NOTES ET RECOMPENSES

 *Robert Parker* 91/100
Wine Advocate

vinous 91/100

Jancis Robinson 16.5/20

JAMES SUCKLING.COM 89/100

Gault & Millau 16.5/20

Le Point 14/20

Château Poitevin

MODE DE CULTURE

Taille : Guyot double

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

Effeuillage : Effeuillage mécanique de chaque côté du rang

Traitements : Lutte raisonnée (normes Terra Vitis)

Rendement : 47 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 2015 du Château Poitevin présente une robe d'une belle couleur rubis et offre un nez puissant et complexe. Une explosion d'arômes de fruits bien mûrs avec des touches épicées et un boisé parfaitement intégré, tout en élégance. Ce vin est structuré, avec une bouche ample, des tannins raffinés, mis en valeur par une acidité équilibrée. Une belle finale et de la longueur en bouche.

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

13% par vol.



SERVICE

17°