

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

NOTES ET RECOMPENSES



Médaille d'Or
Challenge International du Vin



Médaille de Bronze
Concours des Vins de Macon

Yves Beck 92/100

vinous 90/100

Decanter 88/100

JAMES SUCKLING.COM 90/100

Jancis Robinson 16/20

Gault & Millau 17/20

Anthocyanes 91/100



89-90/100

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 : 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 2016 du Château Poitevin affiche une belle robe couleur rubis aux reflets cerise. Le nez intense exhale des arômes complexes de mûre, de tabac, de miel. La bouche est soyeuse et ronde, avec des tanins veloutés, et une bonne acidité. C'est un vin souple et charnu en même temps que puissant, avec une belle longueur en bouche, de l'équilibre et de la finesse. Très prometteur.

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

MERLOT
CABERNET
SAUVIGNON
PETIT VERDOT



GARDE

10 à 15 ans



ALCOOL

13% par vol.



SERVICE

17°