

Le Blanc du Château

Poitevin

MILLESIME 2018

CARNET DE BORD DU MILLESIME

Le millésime 2018 a bénéficié des meilleures conditions climatiques du début à la fin. Une année comme celle-ci nous permet de vinifier et récolter avec sérénité.



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.



Anthocyanes

90-92/100



90-91/100

WWW.VERTDEVIN.COM

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 2018 du Château Poitevin Blanc dévoile un une belle robe dorée, brillante. Le nez est fruité, frais, typé sauvignon. La bouche ample et équilibré. L'ensemble est soutenu par des notes marquées par les agrumes. La finale laisse une impression de richesse et de longueur.

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°