

Château Poitevin

MILLESIME 2018

CARNET DE BORD DU MILLESIME

2018 a été un millésime qui a bénéficié des meilleures conditions tout au long de son cycle de développement. Les vendanges ont été effectuées sous un climat parfait. On peut dire que cette année est équilibrée.



NOTES ET RECOMPENSES

Yves Beck

92/100

Jancis Robinson

16/20



WWW.VERTDEVIN.COM

92/100

Bernard Burtschy
PhD

88-90/100

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 horizontal

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 2018 du Château Poitevin affiche une robe couleur pourpre. Le nez intense exhale des arômes de fruits rouges bien mûrs, légèrement vanillés. La bouche est longue, avec une finale soyeuse. C'est un vin puissant mais rond, il est 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°