

Château Poitevin

MILLESIME 2019

CARNET DE BORD DU MILLESIME

Le printemps 2019 a soufflé un vent salé qui a séché quelques fleurs. Le rendement a été diminué mais il a permis une concentration des arômes et des tanins. Les vendanges 2019 se sont déroulées sous un temps plutôt clément, nous permettant, ainsi, de rentrer un récolte saine et à maturité parfaite.

NOTES ET RECOMPENSES



Reconnaissance Cru Bourgeois Supérieur par l'alliance des Crus Bourgeois.



Anthocyanes

90-92+/100

Yves Beck

91-93/100

B My Bordeaux

89-91/100

Le Point

15/20

JAMESSUCKLING.COM

90-91/100



90-91/100

WWW.VERTDEVIN.COM

vinous

91/100

Terre de Vins

90/100

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 et HVE)

Rendement : 42 Hl/Ha

Densité : 5500 pieds/ha

Age moyen du vignoble : 25 ans



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 : 12 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

"The 2019 Poitevin has a perfumed, floral bouquet with more red fruit than I observed from barrel, showing fine delineation. The palate is medium-bodied with supple tannins, very cohesive and harmonious. There's just a touch of graphite on the finish. Stylish, top-notch Poitevin."

Neal Martin

Le Poitevin 2019 a un bouquet parfumé, floral avec des notes de fruits rouges plus présentes que [lors de la dégustation] en barrique, montrant une belle délinéation. Le palais est moyennement corsé avec des tannins souples, très homogènes et harmonieux. Il y a un soupçon de graphite sur la finale. Un Poitevin élégant, de premier ordre.

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

13.5 % par
vol.



SERVICE

17°