

Le Blanc du Château Poitevin

AOC BORDEAUX BLANC

MILLÉSIME 2021

CARNET DE BORD DU MILLÉSIME

Malgré l'épisode de gel intense au Printemps 2021 sur l'ensemble de la France, la propriété a bénéficié du microclimat de l'estuaire et n'a pas été impactée. Un début d'été pluvieux s'en est suivi, qui a nécessité la plus grande vigilance de la part de l'exploitation, en cette première année conversion à l'Agriculture Biologique. L'été frais a causé une maturation très lente des raisins, et nous a mené à faire des vendanges tardives.



PRÉSENTATION 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.

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

93/100

Decanter
the world's best wine magazine

92/100

 Anthocyanes

90-92/100

Bernard Burtschy
PhD

92-93/100

Le Blanc du Château Poitevin

MODE DE CULTURE

Taille : Guyot double

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

Effeuilage : Effeuilage mécanique de chaque côté du rang

Traitements : Traitements autorisés en Agriculture Biologique, première année de conversion de la propriété. Cahiers des charges AB, Terra Vitis et HVE

Rendement : 40 Hl/Ha



VINIFICATION

Vendanges : Vendanges à la main en 2 passages

Pressurage : Pressoir horizontal sous gaz inerte avec thermo-glace

Fermentation : Débourbage 24 heures puis fermentation en micro-cuves.

Elevage : Elevage de 8 mois en barriques doubles de chêne neuf.

Mise en bouteille : Au château sur chaîne de mise respectant les normes ISO 9002

Bouchon : Utilisation de bouchons de technologie DIAM, qui permet de conserver la pureté sensorielle du vin

NOTE DE DÉGUSTATION

La robe est d'or pale limpide, et le nez découvre des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est franche avec une acidité marquée, suivi par une belle onctuosité en bouche. La finale est longue et aromatique.

ACCORDS METS & VINS

Le Blanc du Château Poitevin, où le Sauvignon Blanc domine, accompagne à merveille les poissons et les fruits de mer. Huitres, coquilles Saint-Jacques, palourdes, gambasses et autres crustacés sont particulièrement adaptés.

Vous pouvez également réaliser de délicieux accords avec des fromages de chèvre crémeux



TERROIR

1 ha
Graves sous-sols
argileux



CÉPAGES

90% Sauvignon
Blanc
10% Sémillon



GARDE

3 à 4 ans



ALCOOL

12.5% par vol.



SERVICE

10-12°C