

POITEVIN par nature

VIN SANS SULFITES AJOUTÉS

MILLÉSIME 2020

CARNET DE BORD DU MILLÉSIME

Le millésime 2020 a bénéficié des meilleures conditions climatiques du début à la fin. Une année comme celle-ci nous permet de vinifier et récolter avec sérénité, et d'assurer la meilleure qualité possible. Une année particulièrement propice à l'élaboration d'un vin sans sulfites!



PRÉSENTATION DU VIN

Assemblé à partir de jeunes vignes, élaboré et vieilli en cuves inox, et embouteillé sans ajout de soufre, le Poitevin Par Nature est un vin intensément fruité et frais.

Chaque étape de l'élaboration est soigneusement maîtrisée pour conserver les notes fruitées tout en protégeant le vin.

POITEVIN par nature

VIN SANS SULFITES AJOUTÉS

MODE DE CULTURE

Taille : Guyot double

Culture : Enherbement tous les rangs - travail du sol sous les pieds

Effeillage : Effeillage mécanique de chaque côté du rang

Traitements : Lutte raisonnée (normes Terra Vitis et HVE)

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 : Elevage en cuve sous CO2 afin de conserver un maximum de fruit et de fraîcheur.

Mise en bouteille : Au château sur chaîne de mise aux normes ISO 9002- Sous gaz inerte.

Bouchon : DIAM - Garantie sans goût de bouchon.

NOTE DE DÉGUSTATION

Le Millésime 2020 du Poitevin par nature affiche une robe couleur pourpre. Le nez intense exhale des arômes de fruits rouges bien mûrs. La bouche est ample, ronde avec de la sucrosité et une finale soyeuse. A déguster dans sa jeunesse.

ACCORDS METS & VINS

Poitevin par nature s'accordera parfaitement avec une grillade en été, de la viande blanche, un poulet basquaise, des filets de poulets à la crème...

Ses notes fruitées en font également un vin à ouvrir pour l'apéritif.



4 HA
GRAVES
SOUS-SOLS
ARGILEUX



MERLOT
CABERNET
SAUVIGNON



1 à 5 ans



13.5% par
vol.



16°