

Château Poitevin

MILLESIME 2012

CARNET DE BORD DU MILLESIME

Le printemps a été complexe à gérer à la vigne, avec un temps très pluvieux en avril lors de la phase de débourrement – lorsque les bourgeons commencent à apparaître, mais la météo estivale a été excellente pour le cycle végétatif, avec un mois d'août chaud. Déterminer la meilleure date pour les vendanges était une question cruciale pour obtenir des baies à maturité optimale sans pour autant mettre en danger l'état sanitaire par les pluies de fin septembre et d'octobre.



NOTES ET RECOMPENSES



Médaille d'Or
Concours des Vignerons Indépendants



Cité
dans le Guide Hachette



14.75/20

Le Point

14.5/20

Terre de Vins

14.5/20

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 vertical

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 2012 du Château Poitevin arbore une robe pourpre d'une belle intensité. Le nez est quant à lui très aromatique, avec des notes de mûre et de cassis et quelques touches florales. En bouche, le vin tout en rondeur présente une belle sucrosité. Beaucoup de générosité et des tanins soyeux. On retrouve l'équilibre de ce beau millésime 2012. Un vin très gourmand !

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

55% MERLOT
40% CABERNET
SAUVIGNON
5% PETIT VERDOT



GARDE

10 à 15 ans



ALCOOL

12.5% par vol.



SERVICE

17°