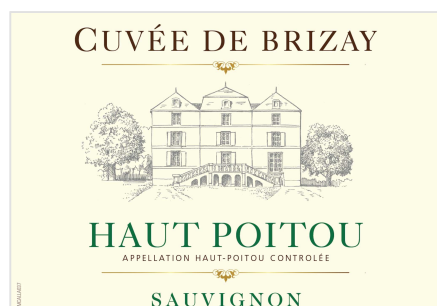




Haut-Poitou Sauvignon Blanc "Cuvée de Brizay" 2018

AOP Haut-Poitou,

PRÉSENTATION

Les vins de ces propriétés, marqués par la tradition et l'authenticité de leur production, sont les ambassadeurs de leurs appellations.

SITUATION

Les vignes sont situées sur la commune de Marigny-Brizay. Les quatorze hectares de vignes exploités depuis de nombreuses générations sont situés sur des coteaux idéalement exposés.

TERROIR

Son superbe terroir de craie blanche et un soin particulier accordé à la maturation des raisins subliment le cépage Sauvignon. Un vin mêlant fraîcheur aromatique, gourmandise et élégance.

VINIFICATION

Le raisin est récolté à maturité optimum. Vinification classique avec un pressurage en douceur, suivi d'une fermentation à basse température (18°C), qui permet ainsi de conserver tout le potentiel aromatique du vin.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines avant mise en bouteille au printemps.

CÉPAGE

Sauvignon blanc 100%

SERVICE

Servi frais (10-12°C).

DÉGUSTATION

Robe jaune pâle cristalline. Sensation de fraîcheur étonnante en harmonie avec ses arômes d'agrumes, de cassis, de genêt et de litchis. La bouche est élégante, pleine de fraîcheur, bien équilibrée par sa rondeur et dotée d'une longue persistance sur une fine minéralité.

ACCORDS GOURMANDS

Ce vin accompagnera coquillages et crustacés, salades (asperges verte), poissons (bar en croute de sel) et fromages de chèvres affinés.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Bronze

"La robe brillante et lumineuse, couleur jaune clair, s'ouvre sur un nez expressif et plaisant qui associe les odeurs des agrumes (pamplemousse) à celles des fruits exotiques (mangue, passion). La bouche à l'attaque fraîche offre un bon équilibre, ainsi qu'une jolie expression aromatique sur des notes de fleurs blanches et de melon qui persiste dans une finale longue et légère. Beau Haut Poitou, cépage sauvignon."

Concours des Ligiers

