

Haut Poitou Sauvignon "La Croix l'Abbé"



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Le vignoble du Haut Poitou est situé sur deux terroirs distincts au nord de Poitiers.

TERROIR : Dans la plaine de Neuville, datant du jurassique, le relief est peu marqué mais le vignoble se situe sur des petites buttes où les sols sont composés de pierres calcaires appelées « Groies ou Casse ». Dans le nord-est, les vignes sont situées sur des coteaux du Crétacés. Les bas de coteaux sont sableux ou argileux, les hauteurs sont argilo-calcaires avec parfois des silex ou du sable.

VINIFICATION : Pressurage direct sur 80% de la cuvée et macération pelliculaire sur 20% de la cuvée pendant quelques heures avant pressurage afin d'extraire un maximum d'arômes. Après un débouillage à basse température, le jus clair fermente pendant 12 à 14 jours à 18°C maximum, afin de préserver les arômes.

ÉLEVAGE : Le vin est ensuite soutiré et conservé sur lies fines jusqu'à la préparation pour la mise en bouteille.

CÉPAGES : Sauvignon 100%

SERVICE : Servi frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin accompagnera les fruits de mer (mouclade), les terrines de poisson, les poissons (sole, anguille à l'oseille), les tartes chèvre et tomate, les fromages de chèvre (chabichou, bûche du Poitou), l'ananas ou le pamplemousse rôti aux épices.

www.lesvignoblesedonis.com