

HAUT POITOU

APPELLATION HAUT POITOU CONTRÔLÉE

La Croix l'Abbé

Haut Poitou Sauvignon "La Croix l'Abbé"

AOP Haut-Poitou,



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.

CÉPAGE

Sauvignon 100%

SERVICE

Servi frais (8-10°C).

DÉGUSTATION

Robe or très pâle à nuance gris-vert. Nez frais, gourmand et fruité (cassis et pamplemousse) accompagné de fines notes végétales (arôme de buis). Bouche oscillant entre fraîcheur, douceur, croquant et acidulé. Jolie longueur sur les agrumes et finale sur une touche pimentée, ronde et fruitée.

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.

HAUT POITOU

APPELLATION HAUT POITOU CONTRÔLÉE

La Croix l'Abbé

SAUVIGNON

