

HAUT POITOU

APPELLATION HAUT POITOU CONTRÔLÉE



Haut-Poitou Blanc Diane de Poitiers

AOP Haut-Poitou,

PRÉSENTATION

Cette cuvée est le fruit d'une sélection rigoureuse au vignoble. Son superbe terroir argilo-calcaire et un soin particulier accordé à la maturation des raisins subliment le cépage Sauvignon et en font une cuvée de tradition mêlant intensité aromatique, fraîcheur et élégance.

SITUATION

Les vignes sont situées au nord de Poitiers, dans la plaine de Neuville.

TERROIR

Les vignes se situent sur un terroir datant du Jurassique. Le relief est peu marqué mais les parcelles se situent sur des petites buttes où les sols sont composés de pierres calcaires appelées « Groies ou Casse ».

VINIFICATION

Pressurage direct. Après un débouillage à basse température, le jus clair fermente pendant 12 à 14 jours à 18°C maximum, afin de préserver les arômes. 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).

ASPECT VISUEL

Robe or pâle.

AU NEZ

Formidable fraîcheur aromatique sur le cassis, le pamplemousse et le buis.

EN BOUCHE

La bouche oscille entre fraîcheur, douceur, croquant et acidulé ; jolie longueur sur les agrumes et une touche pimentée.

ACCORDS GOURMANDS

Il 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.

