

Haut-Poitou Rosé - Diane de Poitiers



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

TERROIR : 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 : Assemblage de rosé de saignée (saignée de jus effectuée sur des cuves de vin rouge, après 12 heures de macération), apportant de la rondeur et de la structure, et de rosé de pressée, apportant le fruité. Après un débourage dynamique, la fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox, à basse température (17-18°C). Le vin est soutiré puis conservé sur lies fines avant la mise en bouteille.

CÉPAGES : Gamay, Cabernet franc

SERVICE : Servi frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les apéritifs, les charcuteries (jambon/ figues), les salades d'été et les plats de pâtes (penne au pesto).



Robe de couleur rose profond, vive et brillante.



Nez de belle intensité avec des notes de fruits rouges frais (framboise, cassis) et d'épices.



Attaque ample. Bouche ronde et structurée. Bel équilibre. Finale fraîche sur des arômes fruités (raisin, groseille).

www.lesvignoblesedonis.com