

HAUT POITOU

APPELLATION HAUT POITOU CONTRÔLÉE



Haut-Poitou Rosé - Diane de Poitiers

AOP Haut-Poitou,



PRÉSENTATION

Cette cuvée est le fruit d'une sélection rigoureuse au vignoble. Des dégustations régulières des baies, une vendange à maturité et un élevage soigné donne une cuvée fruitée et tout en rondeur.

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).

ASPECT VISUEL

Robe de couleur rose profond, vive et brillante.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

ACCORDS GOURMANDS

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

