

Haut-Poitou Rouge 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 : Fermentation de type traditionnelle en cuve inox avec contrôle des températures et remontages quotidiens. Après fermentation malolactique, le vin est élevé et conservé en cuves avant l'ultime stade de la mise en bouteille.

CÉPAGES : Cabernet franc 100%

SERVICE : Servi légèrement frais (14-16°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les charcuteries (jambon de pays, rillaud), les viandes blanches (poulet rôti ou mijoté), le typique farci poitevin (choux frisé farci aux légumes, œufs et lards).



Robe rubis brillant.



Au nez, des arômes de fruits noirs (cerise et cassis), une pointe épicée et toastée.



Bouche fraîche, fruitée et tout en souplesse avec une jolie persistance aromatique sur les notes fruitées.