Haut-Poitou Rouge Diane de Poitiers

AOP Haut-Poitou,

PRÉSENTATION

Cette cuvée est le fruit d'une sélection rigoureuse au vignoble. Des dégustations régulières des baies de Cabernet franc, 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

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.

CÉPAGE

Cabernet franc 100%

SERVICE

Servi légèrement frais (14-16°C).

ASPECT VISUEL

Robe rubis brillant.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

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).

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.