La Croix l'Abbé

Haut-Poitou Rosé "La Croix l'Abbé"

AOP Haut-Poitou,

PRÉSENTATION
Un subtil assemblage de Cabernet franc et de Gamay font du Haut Poitou rosé « Croix L'abbé » un vin friand, fruité, éclatant et plein de gourmandise.

SITUATION
Situées autour et au Nord-Est de Neuville de Poitou, les vignes sont plantées sur de petites buttes.

TERROIR
Le vignoble du Haut Poitou est situé sur deux terroirs différents, le premier du Jurassique avec un sol plutôt argileux et le second du crétacé avec un sol sableux.

VINIFICATION
Après un débourbage dynamique, la fermentation alcoolique est réalisée en cuves inox, à basse température (17-18°C).

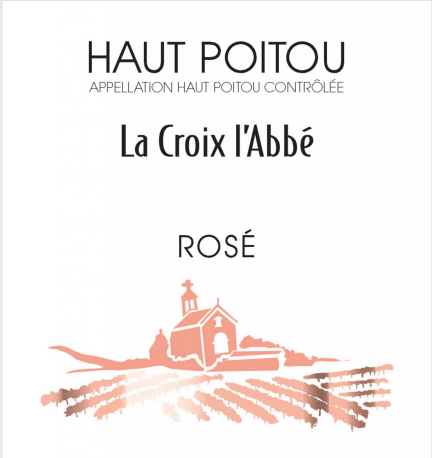
ÉLEVAGE
Le vin est soutiré puis conservé sur lies fines avant la mise en bouteille.

CÉPAGES
Gamay, Cabernet franc

SERVICE
Servi frais (8-10°C).

DÉGUSTATION
Robe rose brillante. Nez friand, fruité et intense aux arômes de fraise et de bonbon anglais. Bouche fraîche, croquante et équilibrée. Finale sur des notes de fruits rouges frais (framboise).

ACCORDS GOURMANDS
Ce vin accompagnera les apéritifs, les charcuteries (jambon/ figues), les salades d'été, grillades et viandes blanches.



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.

FF5L9F