

HAUT POITOU

APPELLATION HAUT POITOU CONTRÔLÉE

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.

HAUT POITOU

APPELLATION HAUT POITOU CONTRÔLÉE

La Croix l'Abbé

ROSÉ

