

# Château Poitevin

MILLESIME 2014

## CARNET DE BORD DU MILLESIME

Un millésime qui fait du bien ! Après un hiver pluvieux et doux, le printemps a été marqué par de fortes variations thermiques rendant la pousse saccadée. A suivi un été froid marqué par les intempéries. Miraculeusement, la Gironde a connu un été indien exceptionnel qui a redonné le sourire aux vignerons. Le soleil et la chaleur pendant les mois de Septembre et Octobre ont permis d'assurer la maturation complète des différents cépages. Les vendanges se sont effectuées dans d'excellentes conditions climatiques pour tous les cépages et ont permis d'atteindre le niveau d'un très grand millésime.



## NOTES ET RECOMPENSES

**bettane +  
desseauve** 16/20  
**Les Super Bordeaux**

**Decanter** 16/20

*Jancis  
Robinson* 15.5/20

**Le Point** 15/20

 **WINEENTHUSIAST** 88/100

 *Robert Parker* 88/100  
**Wine Advocate**

# Château Poitevin

## MODE DE CULTURE

**Taille** : Guyot double

**Culture** : Enherbement tous les rangs pour limiter l'emploi de désherbant

**Effeillage** : Effeillage mécanique de chaque côté du rang

**Traitements** : Lutte raisonnée

**Rendement** : 47 Hl/Ha

## VINIFICATION

**Vendanges** : Ramassage parcellaire, vendanges mécaniques avec tri sur table

**Pressurage** : Pressoir vertical

**Fermentation** : Macération à basse température, fermentation alcoolique thermo-régulée pour préserver la fraîcheur du fruit, cuvaison longue.

**Élevage** : 14 mois de barriques, avec en moyenne 30 % de fûts de chêne neufs. La qualité et l'intensité de chauffe des barriques sont choisies en fonction de la typicité de chaque lot.

**Mise en bouteille** : Au château sur chaîne de mise aux normes ISO 9002

## NOTE DE DEGUSTATION

Le millésime 2014 du Château Poitevin dévoile une robe rubis intense. Un nez très expressif et gourmand avec des notes de fraise, de cerise ainsi que des nuances vanillées et florales. En bouche, il développe une magnifique expression aromatique jouant sur des notes épicées qui évoluent sur des jolies senteurs de fruits noirs. La structure est charnue et soyeuse. Un très joli vin avec de la matière, de la fraîcheur et une belle longueur en bouche.

## ACCORDS METS & VINS

Le Château Poitevin sera parfait pour des accords mets et vins avec des viandes rouges, des plats mijotés en sauce, un confit de canard, du gibier, de la lamproie à la bordelaise, des cèpes de bordeaux, des pâtes fraîches aux truffes, et bien sûr avec de nombreux fromages comme l'Edam, le Camembert, le Maroilles, la Tomme de Brebis.



### TERROIR

25 HA  
GRAVES  
SOUS-SOLS  
ARGILEUX



### CEPAGES

55% MERLOT  
40% CABERNET  
SAUVIGNON  
5% PETIT VERDOT



### GARDE

10 à 15 ans



### ALCOOL

13% par vol.



### SERVICE

17°