

CHÂTEAU POITEVIN

MEDOC



HISTOIRE :

Autour des années 50, René POITEVIN acquiert le vignoble de quelques hectares. Son fils Georges prend le relais quelques années plus tard. Chacun d'eux cultiveront les vignes avec passion et feront vinifier toute la vendange en cave coopérative.

C'est Guillaume, petit fils de René Poitevin, qui décide d'élaborer sa propre vinification à partir de 1991. La passion et la détermination l'animent et en 6 ans il est équipé pour accueillir toute la récolte, commence alors son rêve... Aujourd'hui, L'ensemble de la propriété est dirigé par Guillaume et Natacha, son épouse.

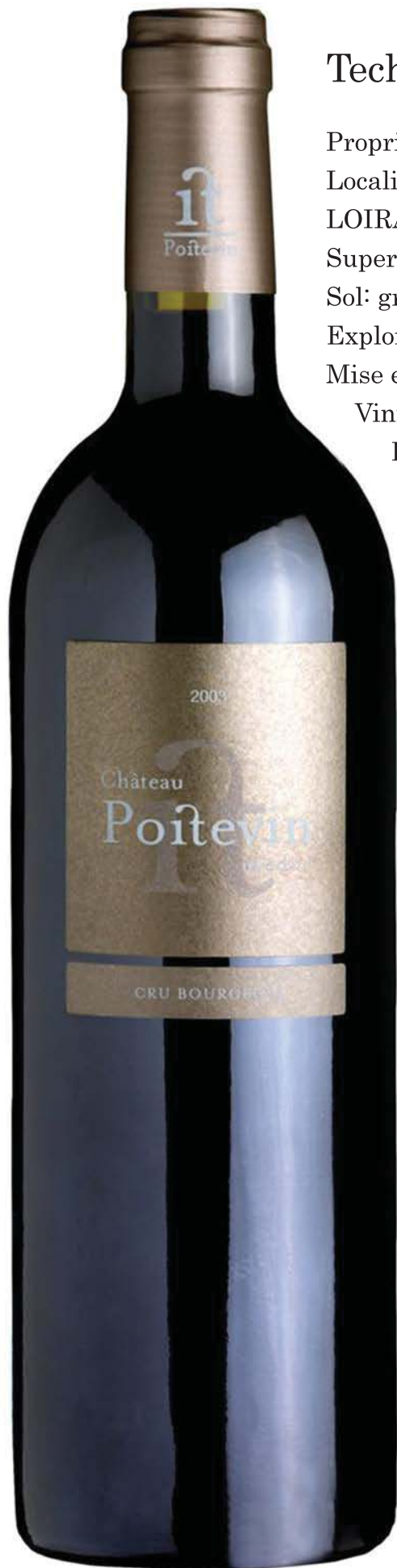
Le vignoble POITEVIN, c'est 41 hectares de vignes AOC Médoc avec un terroir dominé par des croupes graveleuses.

Un terroir d'exception passe par le respect de l'environnement en appliquant la lutte raisonnée.



Grands Vins de Gironde
Domaine du Ribet - BP59 - 33451 Saint Loubès Cedex
Tel : (33) 5 57 97 07 20 - Fax : (33) 5 57 97 07 27

www.gvg.fr



Technicité:

Propriétaire: Vignobles Poitevin

Localisation: JAU-DIGNAC &
LOIRAC, Gironde

Superficie: 25 ha

Sol: grave girondine

Exploitation: Lutte raisonnée

Mise en bouteille: Au château

Vinification: en cuves thermorégulées

Elevage : 12 mois en barriques

Récompenses :

Château Poitevin 2010
2 étoiles - Guide Hachette 2014
Or - Paris 2012
Argent - Bordeaux 2012

Château Poitevin 2012
Cité - Guide Hachette 2016



Encépagement:

55% Merlot

40% Cabernet Sauvignon

5% Petit Verdot

Notes de dégustation:

Dès les premières dégustations, le château Poitevin 2012 a dévoilé ses caractères très fruités. De couleur pourpre, très intense, le nez dévoile une complexité intense, mêlant fruits frais et notes épicées. La bouche puissante présente un tannin mûr et un boisé parfaitement intégré. D'une grande longueur, la finale est serrée et aromatique. Au final, ce château Poitevin 2012 s'inscrit parfaitement dans la catégorie des Médoc Cru Bourgeois avec son caractère et sa modernité.

Les meilleurs accords:

Château Poitevin se mariera avec des viandes blanches ou rouges grillées ou rôties. Il fait également un parfait accompagnement à la charcuterie, aux quiches et aux fromages moyennement forts.

