



Appellation : AOC Haut-Poitou

Dénomination : Haut Poitou Sauvignon Blanc.

Le domaine : Domaine de la Rôtisserie.

La propriété viticole existe depuis quatre générations. C'est en juillet 2006 qu'elle a pris la forme de l'EARL BAUDON & FILS, avec la création d'une nouvelle structure de vinification. Le nom de "rôtisserie" doit son origine à un magnifique four creusé dans la pierre appelée Tuffeau. Nous retrouvons ce sol identique dans la Touraine et dans la Vallée de la Loire. L'extraction de la pierre était destinée à la construction des monuments et châteaux de la région. Les habitants du hameau se rassemblaient autour de ce four pour la cuisson de leurs victuailles. Actuellement le domaine s'étend sur une superficie de 27 hectares.

Le terroir : Argilo-Calcaire (Sols du Thuronien).

Les Cépages : 100% Sauvignon blanc.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl

Notre appréciation :

Vin blanc sec, racé et élégant, de couleur or pâle aux reflets verts, élaboré à partir du cépage Sauvignon Blanc exclusivement. L'originalité de ce cépage est caractérisée par son côté floral plus ou moins intense suivant les millésimes. Il s'apprécie dans sa jeunesse afin de profiter pleinement de sa fraîcheur et de son fruit. Nous retrouvons des notes de buis, genêt, fleurs blanches, bourgeons de cassis, violette et agrumes. C'est une explosion aromatique, agrumes, fruit de la passion.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.

