



Appellation : AOC HAUT-POITOU.

Dénomination : Domaine De La Rôtisserie.

Le domaine : Domaine de La Rôtisserie.

La propriété viticole existe depuis cinq 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 23 hectares.

Le terroir : Argilo-Calcaire.

Les Cépages : Pinot noir, Gamay, Cabernet.

Elevage : Cuve inox.

Formats disponibles : Bouteilles 75 cl.

Notre appréciation :

Vin aimable et gai, enchantant par ses notes de fruits frais.

Certification : HVE3.