



Appellation : AOC Haut-Poitou

Dénomination : Cuvée La Poitevine Rouge.

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 27 hectares.

Le terroir : Argilo calcaire (Sols Thuronien).

Les Cépages : 80% Cabernet Franc, 20% Gamay.

Elevage : Cuve Inox.

Formats disponibles : Bouteille 75 cl.

Notre appréciation :

Vin rouge à caractère jeune et aromatique, peut avoir un léger goût "poivré" suivant le millésime. Sa robe d'un rouge vif soutenu caractérisée par une saveur légèrement fraîche mais franche. À consommer dans sa jeunesse. L'été il pourra aussi accompagner tout un repas. Ses principales notes sont des fruits rouges à dominance de framboise, confit, épice, fruits confits, noisette et vanille.

Certification : Culture raisonnée non certifiée.

