

La Cuvée Guy de Poix

INTENSE, GOURMAND, MINERAL

LA SIGNATURE

Cette cuvée est réalisée en hommage au comte Guy de Poix uniquement lors des années à fort potentiel. Un vin rosé de gastronomie et peu commun pour perpétuer la mémoire d'un passionné et d'un épicurien.

VINIFICATION

Sélection parcellaire du Sciaccarello. Réception des raisins par conquêt à bande, puis tri sur table. Macération de 4 à 6 heures, saignée, puis débouillage à froid (8°C) pendant 24 à 48 heures. Fermentation régulée à 16°C pendant 3 semaines à 1 mois.

L'ANNÉE 2023 :

Le printemps 2023 a été particulièrement pluvieux avec une pression mildiou importante mais l'état sanitaire est resté maîtrisé. L'été chaud et une arrivée précoce de cicadelles des grillures entraîna des blocages des maturités ce qui nous amena à vendanger pendant près de six semaines pour atteindre une maturité optimum. Toutefois, les raisins furent juteux et abondants. Résultat un millésime complexe mais in fine de belle facture.

Début des vendanges le 24/08/2023



CÉPAGE :
Sciaccarello 100%

Garde :
3 ans

Elevage:
**cuve
inox**

Service :
9°-11°C

Couleur :
Saumon

TERROIR

Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

DÉGUSTATION :

Belle robe saumonée intense et brillante. Le nez est minéral, fruité et floral, avec des parfums de fruits rouges frais et d'agrumes. La bouche élégante combine tout en équilibre des sensations de fraîcheur et de gras. Long et délicat, ce rosé gastronomique laisse une finale tendue et minérale, persistante et savoureuse.

