VIGNOBLES
POITEVIN LAVIGNE



YOPOUGON

Edition Confinement

AOC Castillon Côtes de Bordeaux

Millésime :	2018
Encépagement :	85% Merlot 15% Cabernet Franc
Terroir :	Argilo-Calcaire
Superficie :	45 Ha
Rendement :	52 Hl/Ha
Production	310 000 bouteilles
Vinification :	Les vendanges sont réalisées par un équipement de dernière technologie. La machine ne récolte que les raisins à maturité par vibration du pied de vigne. Un premier tri est effectué par cette même machine grâce à un système de calibrage et d'éjection des parties indésirables par soufflerie. Un passage sur table de tri manuel de 6 personnes et un foulage sont pratiqués dès réception des raisins dans le chai. L'encuvage des raisins sains et à bonne maturité est réalisé en suivant. Nous pratiquons une macération à froid pré-fermentaire de 72 heures, ceci afin d'extraire une belle couleur et un maximum de précurseurs aromatiques. Vient ensuite la fermentation alcoolique (10 jours) et enfin une macération sous marc de 30 jours qui donnera au vin toute sa structure tannique et dévoilera les qualités du millésime.
Elevage / Assemblage :	L'élevage dure en moyenne 15 mois. Il s'effectue en cuves ciment non revêtues. Après cette période d'élevage arrive l'assemblage du millésime puis la mise en bouteille au Château.

Conseil de dégustation

Servir entre 16°C et 18°C. Potentiel de garde de 5 ans minimum.

Philosophie de la cuvée

Très gourmand, un plaisir simple. Des arômes de fruits rouges frais bien mûrs en bouche. Les tanins sont présents et s'expriment avec finesse.

Suggestion d'accompagnements



Assiette de charcuteries ibériques affinées, à partager.



Bruschettas de tomates, basilic, échalotes, ail et huile d'olive extra vierge et fleur de sel.



Blanquette de veau aux petits légumes nouveaux.

Pierre POITEVIN
Producteur
pierre@grandbert.com

Jean Marc KAHE
Importateur – Distributeur
KAHE INTERNATIONAL GROUP
+225 05 10 99 59
kahejm@gmail.com

Faites-vous plaisir ! Passez du bon temps ! Partagez !