

HAUT POITOU FIÉ GRIS

Appellation	: Appellation d'Origine Protégée
Origine	: Domaine familial depuis 5 générations.
Superficie Vignoble	: 30 hectares dont 3 hectares en Fié Gris.
Terroir	: Argilo-calcaire "Turonien".
Encépagement	: Fié Gris, cépage ancestral du Poitou
Vinification	: Après un pressurage doux (pressoir pneumatique) et un débourbage, la vinification est conduite de façon traditionnelle avec maîtrise des températures.
Embouteillage	: Mis en bouteille à la propriété, vigneron indépendant.
Certification	: Haute Valeur Environnementale, HVE.



Le Fié Gris, ce cépage ancestral et originaire du Haut Poitou est mis à l'honneur à La Tour Beaumont. De la famille Sauvignon, ce cousin le Fié Gris a la particularité de donner, à pleine maturité, de beaux raisins roses.

Ce vin est 100% AOP : Absolument Original et du Patrimoine local !



Servir frais entre 10-12°C.



Le Haut Poitou Fié Gris blanc se sert à l'apéritif. Pour accompagner fruits de mer, repas fins et fromages de chèvres frais.



Idéal dès maintenant pour profiter de la fraîcheur du fruit. Dans les 3 à 5 ans en conditions normales de conservation.

