



CHÂTEAU DU POUHEY

NATURELLEMENT SUD-OUEST

AOP Madiran Eden

Cépages

Tannat
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon

Terroir

Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-limono-graveleux exposés sud-est

Rendement

55 hl/ha

Vinification

Vendange à maturité optimale de la pellicule et des pépins. Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours. Cuvaision entre 15 et 20 jours avec maîtrise des températures puis fermentations malolactiques

Elevage

Elevé 12 à 18 mois en cuves ciment permettant l'enrobage des tanins tout en conservant les arômes fruités

Dégustation

Robe limpide et profonde, couleur rubis. Le nez, puissant et fruité est dominé par des notes de fruits rouges, cassis et d'épices. La bouche, généreuse et équilibrée est caractérisée par des tanins ronds. La finale est très aromatique.

Accords mets-vins

Servir entre 15° et 17°. A déguster sur viandes blanches, terrines, pâtés, charcuterie et grillades.

Potentiel de garde : A boire de 2 à 5 ans.



Pour plus d'informations, vous pouvez nous contacter

www.chateaudupouey.fr 05 62 69 78 25 ch.pouey@orange.fr
EARL Lannusse – 32400 Viella