



CHÂTEAU DU POUHEY

NATURELLEMENT SUD-OUEST

IGP Côtes de Gascogne L'Ephémère – Rouge

En conversion Agriculture Biologique FR-BIO-12

Cépages

Tannat

Terroir

Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-limono-graveleux en pente douce exposé sud

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 courte entre 8 et 10 jours avec maîtrise des températures puis fermentations malolactiques

Elevage

Elevé 6 à 8 mois en cuve inox avec maîtrise des températures tout en conservant les arômes fruités

Dégustation

Le nez est intense, frais et très fruité. Dans une bouche légère, ses arômes de fruits rouges se développent, soutenus par une légère vivacité en fin de bouche apportant de la fraîcheur. Un vin frais et gourmand, un vin plaisir.

Accords mets-vins

Servir entre 12° et 15°. A déguster en toute convivialité en apéritif, sur des grillades, sur des plats ensoleillés.

Potentiel de garde : A boire de 1 à 3 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

