



CHÂTEAU DU POUHEY

NATURELLEMENT SUD-OUEST

IGP Côtes de Gascogne Happy Time – Rosé

Cépages

Cabernet Sauvignon

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 des raisins et lorsque l'équilibre bouquet/acidité est atteint. Pressurage pneumatique, stabulation à froid durant 8 à 10 jours, débouillage et fermentation alcoolique avec maîtrise des températures

Elevage

Elevé 4 à 6 mois en cuve inox avec maîtrise des températures tout en conservant les arômes fruités

Dégustation

Robe d'un rose très clair. Le nez est intense, frais et joliment fruité. Dans une bouche ample, ses arômes de fruits se développent, soutenus par une légère vivacité en fin de bouche.

Accords mets-vins

Servir entre 6° et 9°. A déguster frais 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