



CHÂTEAU DU POUHEY

NATURELLEMENT SUD-OUEST

AOP Pacherenc du Vic-Bilh Gaïa

Cépages

Gros Manseng
Petit Manseng

Terroir

Les vignes sont situées sur de légers coteaux argilo-limoneux exposés sud-ouest et sur un plateau argilo-limono-graveuleux

Rendement

40 hl/ha

Vinification

Vendange à maturité optimale des raisins. Pressurage pneumatique, stabulation à froid durant 8 à 10 jours, débourbage et fermentation alcoolique avec maîtrise des températures

Elevage

Elevé en cuves inox durant 6 à 8 mois avec maîtrise des températures

Dégustation

Belle robe or. Le nez évoque les fruits exotiques nuancés de fleur. La bouche est fraîche, généreuse avec une complexité aromatique. La finale est acidulée.

Accords mets-vins

Servir entre 6° et 10°. A déguster en apéritif ou plats léger

Potentiel de garde : A boire de 1 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