



# CHÂTEAU DU POUHEY

NATURELLEMENT SUD-OUEST

## AOP Pacherenc du Vic-Bilh Solis

### Cépage

Petit Manseng

### Terroir

Les vignes sont situées sur une pente argilo-limoneuse exposés est et sud-est

### Rendement

25 hl/ha

### Vinification

Vendange manuelle à sur-maturité optimale des raisins. Pressurage pneumatique en grappe entière, 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 dorée. Le nez franc, composé de fruits exotiques et confits s'accompagne d'une touche vanillée. La bouche riche, ample, très gourmande, offre une longue finale sur des notes de miel avec une pointe d'acidité qui lui apporte un peu de légèreté

### Accords mets-vins

Servir entre 8° et 12°. A déguster en apéritif, sur foie gras, fromages à pâte persillée, fruits ou sur une pâtisserie

**Potentiel de garde :** A boire de 2 à 7 ans.



*Pour plus d'informations, vous pouvez nous contacter*

[www.chateaudupouey.fr](http://www.chateaudupouey.fr) 05 62 69 78 25 [ch.pouey@orange.fr](mailto:ch.pouey@orange.fr)  
EARL Lannusse – 32400 Viella