



CHÂTEAU DU POUHEY

NATURELLEMENT SUD-OUEST

AOP Madiran Triangle

Cépage

Tannat

Terroir

Issue d'une sélection parcellaire, les vignes sont situées sur une pente argilo-limono-graveuleuse exposé est et sud-est

Rendement

32 hl/ha

Vinification

Vendange à maturité optimale de la pellicule et des pépins suivis d'une macération pré-fermentaire à froid, pigeage manuel, cuvaison longue de 21 jours avec maîtrise des températures, soutirage par gravité et fermentation malolactique

Elevage

Elevé dans une amphore romaine en Grés durant 12 à 18 mois

Dégustation

Robe sombre et profonde, couleur rubis aux reflets grenat. Le nez ample et raffiné est dominé par des notes de fruits très mûrs, d'épices et de notes mentholés. La bouche, ample, puissante mais très subtile est caractérisée par des tanins moelleux, des notes de cassis en début de bouche et de fruits légèrement confits et épicés lui conférant une élégante fin de bouche. La finale est très aromatique et très longue.

Accords mets-vins

Servir entre 16° et 17°. A déguster sur une côte de bœuf, du porc noir, un tournedos, mais également sur de la cuisine Orientale (tajines,...)

Potentiel de garde : A boire de 3 à 15 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