



# CHÂTEAU DU POUHEY

NATURELLEMENT SUD-OUEST

## IGP Côtes de Gascogne Happy Time – Blanc sec

### Cépages

Gros Manseng

### 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. 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 tanins tout en conservant les arômes fruités

### Dégustation

Robe paille clair. Vin tonique, très fruité et rafraichissant aux arômes de fleurs et d'agrumes frais. Ce vin vous surprendra par sa fraîcheur et sa vivacité.

### Accords mets-vins

Servir entre 6° et 9°. A déguster en apéritif, sur des poissons grillés ou fruits de mers.

**Potentiel de garde :** A boire de 1 à 3 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