



CHÂTEAU DU POUHEY

NATURELLEMENT SUD-OUEST

AOP Madiran Gaïa

Cépages

Tannat
Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon

Terroir

Les vignes sont situées sur des coteaux argilo-limono-graveleux exposés sud-est et sur des pentes argileuses à galets exposées sud

Rendement

50 hl/ha

Vinification

Vendange à maturité optimale de la pellicule et des pépins. Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours. Cuvaïson entre 18 et 22 jours avec maîtrise des températures puis fermentations malolactiques

Elevage

Elevé 15 à 18 mois en cuves ciment permettant l'enrobage des tanins tout en conservant les arômes fruités

Dégustation

Robe cristalline et riche, couleur grenat aux reflets pourpres. Le nez chaleureux et complexe est dominé par des notes de fruits noirs et d'épices. La bouche, ample et puissante est caractérisée par des tanins moelleux. La finale est très aromatique. Vin qui conjugue typicité harmonie.

Accords mets-vins

Servir entre 15° et 16°. A déguster sur rôtis de veau ou de porc, confits et magrets de canard, charcuterie fine.

Potentiel de garde : A boire de 4 à 7 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