



CHÂTEAU DU POUHEY

NATURELLEMENT SUD-OUEST

AOP Madiran Solis

Cépage

Tannat

Terroir

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

Rendement

48 hl/ha

Vinification

Vendange à maturité optimale de la pellicule et des pépins. Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours. Cuvaision 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 sombre et profonde, couleur rubis aux reflets grenat. Le nez ample et raffiné est dominé par des notes de fruits très mûrs et de vanille. La bouche, ample et très subtile est caractérisée par des tanins moelleux et des notes de cassis en début de bouche et de vanille très élégante en fin de bouche. La finale est très aromatique et très longue

Accords mets-vins

Servir entre 16° et 17°. A déguster sur viandes rouges, gibier, fromage des Pyrénées, plats typiques du Sud-Ouest (confits, salmis, garbures, cassoulet), mais également avec de la cuisine orientale

Potentiel de garde : A boire de 3 à 10 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