



CHÂTEAU DU POUHEY

NATURELLEMENT SUD-OUEST

AOP Pacherenc du Vic-Bilh Sec Eden

Cépages

Gros Manseng

Petit Manseng

Terroir

Les vignes sont situées sur de légers coteaux argilo-limoneux exposés sud-ouest

Rendements

50 hl/ha

Vinification

Vendange à maturité optimale des raisins. Pressurage pneumatique, stabulation à froid durant 8 à 10 jours, débourageage et fermentation alcoolique avec maîtrise des températures

Elevage

Elevé sur lies fines en cuves inox durant 6 à 8 mois avec batonnage tous les 10 à 15 jours

Dégustation

Belle robe paille clair. Le nez évoque des notes beurrées nuancées de fruits. La bouche est fraîche, généreuse avec une complexité aromatique. La finale est acidulée.

Accords mets-vins

Servir entre 6° et 9°. A déguster en apéritif, pour accompagner poissons, fruits de mer et des viandes blanches

Potentiel de garde : A boire de 1 à 5 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