



CHÂTEAU DU POUHEY

NATURELLEMENT SUD-OUEST

AOP Pacherenc du Vic-Bilh Sec Ellipse

Cépages

Petit Manseng

Terroir

Issu d'une sélection parcellaire située sur de légers coteaux argilo-limoneux exposés sud-ouest

Rendements

40 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, puis fermentation malolactique dans une cuve ovoïde en béton naturel

Elevage

Elevé sur lies fines en cuve ovoïde en béton naturel durant 6 à 8 mois lui conférant une grande finesse

Dégustation

Belle robe paille. Le nez évoque des notes beurrées nuancées de fruits secs et de fruits à coques. La bouche est onctueuse, généreuse avec une complexité aromatique. Avec beaucoup de gras et une grande finesse. La finale garde une pointe acidulée. Ce vin blanc de gastronomie vous surprendra par son élégance

Accords mets-vins

Servir entre 7° et 9°. A déguster sur de la cuisine gastronomique, pour accompagner poissons fins et des viandes blanches de qualités

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