



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, débourage 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

05 62 69 78 25

ch.pouey@orange.fr

EARL Lannusse – 32400 Viella