



# CHÂTEAU DU POUHEY

NATURELLEMENT SUD-OUEST

## IGP Côtes de Gascogne Happy Time – Rouge

### Cépages

Tannat

### 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 de la pellicule et des pépins. Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours. Cuvaïson courte entre 8 et 10 jours avec maîtrise des températures puis fermentations malolactiques

### Elevage

Elevé 6 à 8 mois en cuve inox avec maîtrise des températures tout en conservant les arômes fruités

### Dégustation

Le nez est intense, frais et joliment fruité. Dans une bouche ample, ses arômes de fruits rouges se développent, soutenus par une légère vivacité en fin de bouche apportant de la fraîcheur

### Accords mets-vins

Servir entre 12° et 15°. A déguster en toute convivialité en apéritif, sur des grillades, sur des plats ensoleillés.

**Potentiel de garde :** A boire de 1 à 3 ans.



*Pour plus d'informations, vous pouvez nous contacter*

[www.chateaudupouey.fr](http://www.chateaudupouey.fr)

05 62 69 78 25

[ch.pouey@orange.fr](mailto:ch.pouey@orange.fr)

EARL Lannusse – 32400 Viella