



Château
du Pouey

Pacherenc du Vic-Bilh

L'Aydasse 2017

Une étoile dans le Guide Hachette 2019

Appellation Appellation Origine Protégée (AOP) Pacherenc du Vic Bilh

Le Château du Pouey est un domaine viticole familial qui cultive la vigne de génération en génération.

En 2012, le domaine va connaître un nouvel essor sous impulsion de Bastien Lannusse. Passionnés par la vigne et le vin, j'ai peu à peu construit un vignoble idéal que je conduis en viticulture raisonnée, capable d'exprimer toute la richesse et la complexité de mon terroir.

J'ai choisi valoriser le domaine et de produire des vins de qualité chaque année. Dès mon premier millésime, mes vins ont été primés. Je les veux à mon image : droits, authentiques et généreux.

Vignoble Issu de vignes plantées sur des sols argilo graveleux, pentes douces exposées au sud. Ce vin est composé de 100% Petit Manseng.

La vigne est conduite en enherbement partiel et lutte raisonnée sur l'ensemble des parcelles.

Traçabilité de la parcelle jusqu'à la bouteille

La gestion des rendements se fait par différents travaux manuels pour un rendement moyen de 25 hl/ha (maximum autorisé 40 hl/ha).

Vinification Vendanges manuelles fin novembre/début décembre de raisins sur mûris et très concentrés, récoltés en deux à trois tris successifs pour intensifier les parfums caractéristiques de fruits confits et de miel.

Tout cela suivi d'un égrappage, foulage, pressurage pneumatique, vinification puis élevage en cuves inox avec maîtrise des températures.

Données Techniques Degré d'alcool 12 %/vol Acidité Totale Sucre
Résiduel 98 g/l

Emballage Bouteille verre type Bordelaise 75 cl - Bouchon technique liège Trescases
Tang tradition 44x24 – Carton 2x3 (ou 2x6) bouteilles couchées avec alvéoles

Dégustation Belle robe dorée. Le nez franc, composé de fruits exotiques et confits s'accompagne d'une touche vanillée. La bouche riche, ample, très gourmande, offre une longue finale sur des notes de miel.

Accords mets-vins Servir entre 8° et 12°. A déguster en apéritif, sur foie gras, fromages à pâte persillée, fruits ou sur une pâtisserie.

Potentiel de garde A boire de 1 à 7 ans.

