



Château  
du Pouey

## Côtes de Gascogne Happy Time rouge

**Appellation** Indication Géographique Protégée (IGP) côtes de Gascogne

**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-limono-graveleux en pentes douces exposés au sud.

Ce vin est composé de 100 % Tannat.

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

Traçabilité de la parcelle jusqu'à la bouteille

Le rendement moyen de 70 hl/ha (maximum autorisé 120 hl/ha)

---

**Vinification** Vendanges de début octobre lorsque l'équilibre acidité/bouquet aromatique est atteint, suivi d'un égrappage, foulage, macération pré-fermentaire à froid remontages délestages, cuvaision entre 15 et 20 jours avec maîtrise des températures puis élevage en cuves inox avec maîtrise des températures.

**Données Techniques** Degré d'alcool 12,5 %/vol    Acidité totale 4.21

Sucres résiduels <0.2 g/l

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

Existe également en bib de 5 litres et 10 litres.

---

**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.

