



*Château
du Pouey*

Madiran

Réserve du Vigneron 2016

Médaille d'or au CGA 2018 de Paris

Appellation Appellation Origine Protégée (AOP) Madiran

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 coteaux argilo graveleux exposés au sud

Ce vin est composé de 85% Tannat, 10% Cabernet Franc et 5% Cabernet Sauvignon. 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 50-55 hl/ha (maximum autorisé 60 hl/ha).

Vinification Vendange à maturité optimale de la pellicule et des pépins suivi d'un égrappage, foulage, macération pré-fermentaire à froid remontages délestages, cuvaison longue de 21 jours avec maîtrise des températures

Données Techniques Degré d'alcool 13.5 %/vol Acidité Totale 3.04 Sucre Résiduel <0.6 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 Robe cristalline et riche, couleur grenat aux reflets pourpres. Le nez chaleureux et complexe est dominé par des notes de fruits noirs et d'épices. La bouche, ample et très puissante est caractérisée par des tanins moelleux. La finale est très aromatique. Vin qui conjugue typicité et harmonie.

Accords mets-vins Servir entre 15° et 16°. A déguster sur rôtis de veau ou de porc, confits et magrets de canard, charcuterie fine.

Potentiel de garde A boire de 2 à 5 ans

