



Château
du Pouey

Côtes de Gascogne Happy Time Blanc Sec

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% Gros Manseng.

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 début octobre de raisins à maturité optimale suivi d'un égrappage, foulage, pressurage pneumatique, vinification puis élevage en cuve inox avec maîtrise des températures.

Données Techniques Degré d'alcool 12,5 %/vol Acidité totale
Sucres Résiduels

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

Dégustation 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

