



Château
du Pouey

Pacherenc du Vic-Bilh sec

Sec 2017

15/20 dans le Grand Tasting Bettane & Desseauve

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-ouest. Ce vin est composé de 80% Gros Manseng et 20% 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 50-55 hl/ha (maximum autorisé 60 hl/ha).

Vinification Vendanges mi-octobre de raisins à maturité optimale suivi d'un égrappage, foulage, pressurage pneumatique, vinification puis élevage sur lies fines pendant 6 mois en cuve inox avec maîtrise des températures.

Données Techniques Degré d'alcool 13,5 %/vol Acidité Totale 5,97 Sucre Résiduel 1,15 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 paille clair. Le nez évoque des notes beurrées nuancées de fruits. La bouche est fraîche, généreuse avec une complexité aromatique. La finale est acidulée.

Accords mets-vins Servir entre 6° et 9°. A déguster en apéritif, pour accompagner des fruits de mer, des viandes blanches.

Potentiel de garde A boire de 1 à 5 ans

