



*Château
du Pouey*

Madiran Bastien 2016

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 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

La gestion des rendements se fait par différents travaux manuels pour un rendement moyen de 50 hl/ha (maximum autorisé 60 hl/ha).

Vinification Vendange à maturité optimale de la pellicule et des pépins suivis 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 14 %/vol Acidité Totale 3.86 Sucre Résiduel 1.2 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 sombre et profonde, couleur rubis aux reflets grenats. Le nez ample et raffiné est dominé par des notes de fruits très mûrs et de vanille. La bouche, ample et très subtile est caractérisée par des tanins moelleux et des notes de cassis en début de bouche et de vanille très élégante en fin de bouche. La finale est très aromatique et très longue.

Accords mets-vins Servir entre 16° et 17°. A déguster sur viandes rouges, gibier, fromage des Pyrénées, plats typiques du Sud-Ouest (confits, salmis, garbures, cassoulet)

Potentiel de garde A boire de 3 à 10 ans.

