



*Château
du Pouey*

Côtes de Gascogne Happy Time Rosé

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 % 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

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, pressurage pneumatique, fermentation puis élevage en cuves inox avec maîtrise des températures.

Données Techniques Degré d'alcool 12,5 %/vol Acidité Totale 4.24
Sucres Résiduels 6 g/l

Emballage Bouteille verre type Bordelaise 75 cl - Bouchon technique liège Trescases
Tang tradition 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 se développent, soutenus par une légère vivacité en fin de bouche.

Accords mets-vins Servir entre 6° et 9°. A déguster frais en toute convivialité en apéritif, sur des grillades, sur des plats ensoleillés.

Potentiel de garde A boire de 1 à 3 ans.

