

Château du Pouey Bastien AOC Madiran



OEIL : Couleur rubis profonde, reflets cerise grenat

NEZ : Fin, généreux, intenses arômes de cassis mûrs, bouquet vanillé et épicé

BOUCHE : Intense et ample, généreuses notes de cassis, subtiles notes de réglisse, tanins moelleux et charnus, bonne intensité, longue persistance vanillée



TERROIR PARTICULIER

Côteaux argilo-graveleux exposés au sud-est

CÉPAGE

100% Tannat

RECOLTE

Vendanges mécaniques à maturité optimum

VINIFICATION

Culture raisonnée, utilisation de tables de tri, égrappage total, macération pré-fermentaire à froid, cuvaison 15-20 jours, fermentations en cuve inox thermorégulée

ELEVAGE

Elevage en fût pendant 12 mois

ACCORD MET ET VIN

Côte de bœuf, gibiers, cassoulet, spécialités orientales, fromages

CONSOMMATION

17-19°C

POTENTIEL DE GARDE

8-10 ans

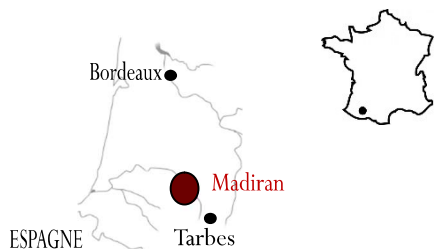


EARL Lannusse
RÉGION: Madiran, Gers
SURFACE: 22H
ÂGE VIGNES: 35 ans
TERROIR: Argilo-graveleux

Au Nord des Pyrénées à égale distance de l'Océan Atlantique et des monts pyrénéens, dans l'appellation MADIRAN sise aux confins du Gers, des Pyrénées-Atlantiques et des Hautes-Pyrénées, se situe le vignoble du Château du Pouey.

L'histoire de ce domaine dure depuis quatre générations. Elle se poursuit grâce à la ferveur de Bastien Lannusse, le plus jeune vigneron de l'appellation. Par sa maturité et sa sérénité, il s'est lancé un challenge face à l'avenir de son domaine. Il a repris les rênes à la suite de son père en 2012 et dès son premier millésime, ses vins ont été primés.

A ce jour, 45.000 bouteilles sont produites sur trois appellations : Madiran pour le rouge, Pacherenc de Vic Bilh en blanc sec et moelleux, et IGP Côtes de Gascogne en rosé.



Château du Budos Bastien AOC Madiran



EYE: Deep ruby colour, garnet tints
NOSE: Fine, generous, intense ripe current aromas, vanilla and spices bouquet
MOUTH : Intense and full, soft liquorice hints, soft and smooth tannins, good balance with a persistent finish



SOIL
Clay and gravelly hillsides, South-Est exposed

GRAPE VARIETY
100% Tannat

HARVEST
Mechanical harvest at maximum maturity

WINE MAKING
Sustainable culture, full destemming before vatting, fermentations in temperature controlled steel vats, cold maceration for maximum extraction before fermentation

AGEING
Aged in oak barrel for 12 months

FOOD MATCHING
Ribs, grilled meat, games, Orient spicy dishes, creamy cheeses

SERVE
17-19°C

AGEING POTENTIAL
8-10 years



EARL Lannusse
REGION: Madiran, Sud Ouest
SURFACE: 22H
VINES AGE: 35 years old
SOILS: Gravel and clay

The vineyard of Château du Pouey lies north of the Pyrenees, equidistant from the Atlantic Ocean and the Pyrenean mountains, in the MADIRAN appellation located on the borders of the Gers, Pyrénées-Atlantiques and Hautes-Pyrénées.

The history of this estate started four generations ago. It continues thanks to the fervor of Bastien Lannusse, the youngest winemaker of the appellation. By his maturity and his serenity, he has set himself a challenge facing the future of his vineyard. He took over his father's work in 2012 and from his first vintage, his wines were awarded.

Today, 45,000 bottles are produced in three appellations: Madiran for red wines, Pacherenc de Vic Bilh for dry and soft whites, and IGP Côtes de Gascogne.



Vignobles & Sélection