

Château du Pouey Happy Time AOC Côtes de Gascogne



OEIL : Couleur rubis, soutenue, reflets violines

NEZ : Aromatique, fruité, intenses arômes de cassis et cerise griotte, subtils arômes de grenadine

BOUCHE : Croquante, délicate, soyeuse, notes de cassis et de cerise griotte, tanins fins, souples et doux, légèrement minérale, bonne intensité, bonne persistance



TERROIR PARTICULIER

Sols argilo-limono-graveleux, pentes douces exposées au sud

CÉPAGE

100% Tannat

RECOLTE

Vendanges mécaniques

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 cuve inox pendant 6 mois, légère filtration avant mise en bouteille

ACCORD MET ET VIN

Apéritif, charcuterie, viande blanche, cuisine italienne

CONSOMMATION

14-16°C

POTENTIEL DE GARDE

2-4 ans

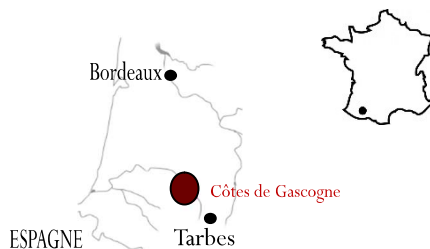


EARL Lannusse
RÉGION: Madiran, Gers
SURFACE: 22H
ÂGE VIGNES: 35 ans
TERROIR: Argilo-graveleux

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 Happy Time AOC Côtes de Gascogne



EYE: Intense ruby colour, purple tints
NOSE: Aromatic, fruity, intense current and cherry aromas, red fruit syrup hints
MOUTH: Gourmand, delicate and smooth, current and cherry flavours, fine and supple tannins, mineral with a good balance, long and silky on the finish



SOIL
Silty-Clay and gravelly slopes, south exposed

GRAPE VARIETY

100% Tannat

HARVEST

Mechanical harvest

WINE MAKING

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

AGEING

Aged in steel vats for 12 months

FOOD MATCHING

Apéritif, cold pork meat, poultry, lamb, italian cuisine

SERVE

14-16°C

AGEING POTENTIAL

2-4 years

Château du Pouey

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.