

## Château du Pouey Lou Festayre, moelleux AOC Pacherenc du Vic-Bilh



**OEIL** : Couleur dorée, limpide, reflets or

**NEZ** : Aromatique, fruité, intenses arômes d'agrumes, légers arômes de fruits de la passion, généreux arômes de fruits exotiques

**BOUCHE** : Aromatique, généreuse, légères notes de fleurs blanches, intenses notes d'agrumes, généreuses notes de fruits exotiques, corps structuré, fin acidulée



### TERROIR PARTICULIER

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

### CÉPAGE

80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng

### RECOLTE

Vendanges manuelles de raisins en légère sur maturité

### VINIFICATION

Culture raisonnée, table de tri, égrappage total, foulage, pressurage, fermentations en cuve inox thermorégulée, sucres résiduels 65gr/L

### ELEVAGE

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

### ACCORD MET ET VIN

Apéritif, foie gras, desserts aux fruits, glaces et sorbets

### CONSOMMATION

7-10°C

### POTENTIEL DE GARDE

4-5 ans

Château  
du Pouey

EARL Lannusse

RÉGION: Madiran, Gers

SURFACE: 22H

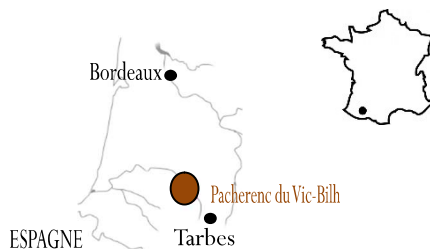
ÂGE VIGNES: 35 ans

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**  
**Lou Festayre, moelleux**  
**AOC Pacherenc du Vic-Bilh**



**EYE:** Golden yellow, deep honey tints  
**NOSE:** Aromatic, fruity, intense citrus aromas, light passion fruit hints and expressive exotic fruit aromas  
**MOUTH:** Aromatic, generous, light white flower flavours, intense citrus notes, exotic fruits palate, structured and sweet finish



**SOIL**  
 Clay and gravelly slopes, south-west exposed  
**GRAPE VARIETY**  
 80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng

**HARVEST**  
 Manual harvest of slightly over ripe grapes

**WINE MAKING**  
 Sustainable culture, destemming before vatting, crushing, full pressing of the grapes, fermentations in temperature controlled steel vats, residual sugar 65gr/L

**AGEING**  
 Aged in steel vats for 6 months, lightly filtered before bottling

**FOOD MATCHING**  
 Apéritif, foie gras, fruit dessert, ice creams and sorbets

**SERVE**  
 7-10°C

**AGEING POTENTIAL**  
 4-5 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.