

Château du Pouey Pacherenc sec AOC Pacherenc du Vic-Bilh



OEIL : Couleur or, limpide, reflets jaune paille

NEZ : Aromatique, légers arômes de fleurs jaunes, citron et beurre, généreux arômes de fruits exotiques

BOUCHE : Complexe, intense, gouleyante, légères notes de citron et beurre, généreuses notes de fruits exotiques, légèrement minérale, structurée et longue



TERROIR PARTICULIER

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

CÉPAGE

80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng

RECOLTE

Vendanges mécaniques à maturité optimum

VINIFICATION

Culture raisonnée, utilisation de tables de tri, égrappage total, pressurage direct, stabulation à froid, fermentations en cuve inox thermorégulée

ELEVAGE

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

ACCORD MET ET VIN

Apéritif, fruits de mer, viande blanche

CONSOMMATION

6-9°C

POTENTIEL DE GARDE

2-3 ans

DISTINCTION

Guide Hachette 2018

Château
du Pouey

EARL Lannusse

RÉGION: Madiran, Gers

SURFACE: 22H

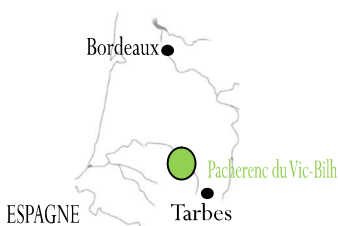
ÂGE VIGNES: 35 ans

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
Pacherenc sec
AOC Pacherenc du Vic-Bilh



EYE: Clear golden colour, straw coloured tints
NOSE: Aromatic, light yellow flowers aromas, citrus and butter hints, fresh exotic fruits aromas
MOUTH: Complex, intense, silky, light citrus and butter notes, mineral, expressive exotic fruits notes, structured and long



SOIL
Clay and gravelly slopes, south-west exposed

GRAPE VARIETY
80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng

HARVEST
Mechanical harvest at optimum ripeness

WINE MAKING
Sustainable culture, full pressing of the grapes, full destemming before vatting, cold skin maceration, fermentations in temperature controlled steel vats

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

FOOD MATCHING
Apéritif, sea food, white meat, poultry

SERVE
6-9°C

AGEING POTENTIAL
2-3 years

AWARDS
Guide Hachette 2018



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.