

Château du Pouey
Tradition
AOC Madiran



OEIL : Couleur rubis, limpide, reflets violines

NEZ : Fruité, légers arômes de cassis, généreux arômes de cerise griotte, intenses arômes de fruits rouges, légers arômes d'épices

BOUCHE : Aromatique, intense, épanouie, généreuses notes de fruits rouges, légères notes d'épices, tanins fondus, bonne intensité



TERROIR PARTICULIER

Côteaux argilo-graveleux exposés au sud

CÉPAGE

60% Tannat, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon

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 cuve inox thermorégulée pendant 12 mois

ACCORD MET ET VIN

Charcuteries, entrées froides, viandes rouges grillées, viandes blanches, volailles

SERVICE

16-18°C

POTENTIEL DE GARDE

3-5 ans



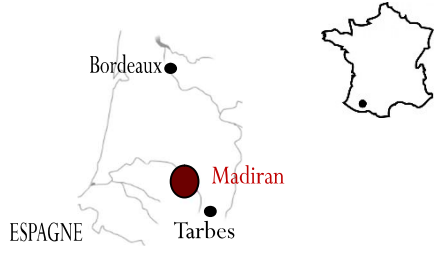
EARL Lannusse
RÉGION: Madiran, Gers
SURFACE: 22H
ÂGE VIGNES: 35 ans
TERROIR: Argilo-graveleux

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
 Tradition
 AOC Madiran



EYE: Ruby colour, purple tints
NOSE: Fruity, light currant aromas, intense cherry notes, hints of spices
MOUTH: Aromatic, intense, open, generous of red fruit flavours, spices hints, light tannins, good intensity

SOIL
 Clay and gravelly hillsides, south exposed
GRAPE VARIETY
 60% Tannat, 20% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon
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 steel vats for 12 months
FOOD MATCHING
 Cold pork meat, cold starters, grilled red meat, poultry
SERVE
 16-18°C
AGEING POTENTIAL
 3-5 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.

