

Château du Pouey
HappyTime
AOC Côtes de Gascogne



OEIL : Couleur rosée, limpide, reflets framboise

NEZ : Aromatique, fruité frais, intenses arômes de fruits rouges et de grenadine

BOUCHE : Fruitée, généreuse, ample, intenses notes de fruits frais, légères notes de fraise, subtiles notes de grenadine, très souple, bonne intensité, bonne persistance



TERROIR PARTICULIER

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

CÉPAGE

100% Cabernet Sauvignon

RECOLTE

Vendanges mécaniques

VINIFICATION

Culture raisonnée, utilisation de tables de tri, égrappage total, foulage, pressurage pneumatique, fermentations en cuve inox thermorégulée

ELEVAGE

Elevage en cuve inox pendant 4 mois, légère filtration avant mise en bouteille

ACCORD MET ET VIN

Apéritif, viande grillée, barbecue, cuisine méditerranéenne, paella

CONSOMMATION

6-9°C

POTENTIEL DE GARDE

1-3 ans

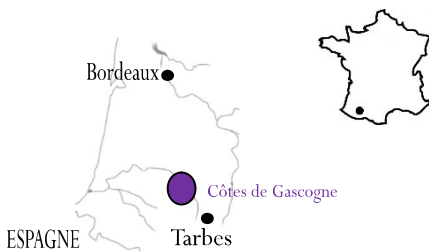


EARL Lannusse
RÉGION: Madiran, Gers
SURFACE: 22H
ÂGE VIGNES: 35 ans
TERROIR: Argilo-graveleux

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: Salmon pink colour, clear, raspberry coloured tints

NOSE: Aromatic, fresh fruit aromas, red fruit and grenadine hints

MOUTH: Fruity, generous, ample, intense fresh fruit aromas, strawberry and grenadine hints, very supple, good intensity persistence



SOIL

Silty-Clay and gravelly slopes, south exposed

GRAPE VARIETY

100% Cabernet Sauvignon

HARVEST

Mechanical harvest

WINE MAKING

Sustainable culture, full destemming before vatting, pneumatic pressing, crushing, fermentations in temperature controlled steel vats

AGEING

Aged in steel vats for 4 months, lightly filtered before bottling

FOOD MATCHING

Apéritif, barbecued food, Mediterranean food, paellas

SERVE

6-9°C

AGEING POTENTIAL

1-3 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.