



L'ÉPHÉMÈRE

Château du Pouey

Bastien Lannusse

www.java-sud-ouest.fr/les-proprietes/chateau-du-pouey

APPELATION

IGP Côtes de Gascogne

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Tannat

VENDANGES

Vendange à maturité optimale de la pellicule et des pépins.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours. Cuvaision courte entre 8 et 10 jours avec maîtrise des températures puis fermentations malolactiques.

Elevé 6 à 8 mois en cuve inox avec maîtrise des températures tout en conservant les arômes fruités

CARACTÉRISTIQUES

Le nez est intense, frais et très fruité. Dans une bouche légère, ses arômes de fruits rouges se développent, soutenus par une légère vivacité en fin de bouche apportant de la fraîcheur. Un vin frais et gourmand, un vin plaisir.

CONSEILS

Servir entre 12° et 15°. A déguster en toute convivialité en apéritif, sur des grillades, sur des plats ensoleillés.