



GAÏA

Château du Pouey

Bastien Lannusse

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

APPELATION

Madiran AOP

COULEUR

Rouge

CÉPAGES

Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

VENDANGES

Vendange à maturité optimale de la pellicule et des pépins.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours. Cuvaision entre 18 et 22 jours avec maîtrise des températures puis fermentations malolactiques.

Elevé 15 à 18 mois en cuves ciment permettant l'enrobage des tanins tout en conservant les arômes fruités.

CARACTÉRISTIQUES

Robe cristalline et riche, couleur grenat aux reflets pourpres. Le nez chaleureux et complexe est dominé par des notes de fruits noirs et d'épices.

La bouche, ample et puissante est caractérisée par des tanins moelleux. La finale est très aromatique. Vin qui conjugue typicité harmonie.

CONSEILS

Servir entre 15° et 16°. A déguster sur rôtis de veau ou de porc, confits et magrets de canard, charcuterie fine.