



SOLIS

Château du Pouey

Bastien Lannusse

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

APPELATION

Madiran AOP

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 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 sombre et profonde, couleur rubis aux reflets grenat. Le nez ample et raffiné est dominé par des notes de fruits très mûrs et de vanille. La bouche, ample et très subtile est caractérisée par des tanins moelleux et des notes de cassis en début de bouche et de vanille très élégante en fin de bouche.

La finale est très aromatique et très longue

CONSEILS

Servir entre 16° et 17°. A déguster sur viandes rouges, gibier, fromage des Pyrénées, plats typiques du Sud-Ouest (confits, salmis, garbures, cassoulet), mais également avec de la cuisine orientale