



BIO

TRIANGLE

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 suivis d'une macération pré-fermentaire à froid, pigeage manuel, cuvaison longue de 21 jours avec maîtrise des températures, soutirage par gravité et fermentation malolactique.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Elevé dans une amphore romaine en Grés durant 12 à 18 mois

CARACTÉRISTIQUES

Robe sombre et profonde, couleur rubis aux reflets grenat. Le nez ample et raffiné est dominé par des notes de fruits très mûrs, d'épices et de notes mentholés. La bouche, ample, puissante mais très subtile est caractérisée par des tanins moelleux, des notes de cassis en début de bouche et de fruits légèrement confits et épicés lui conférant une élégante fin de bouche. La finale est très aromatique et très longue.

CONSEILS

Servir entre 16° et 17°. A déguster sur une côte de boeuf, du porc noir, un tournedos, mais également sur de la cuisine Orientale (tajines,…)

Si vous souhaitez recevoir plus d'informations vous pouvez nous contacter
au 05 59 16 18 23 - bureau@java-sud-ouest.fr