

Château Pourquey Gazeau

Appellation Bordeaux Contrôlée

Notre vignoble s'étend de nos jours sur 80 hectares sur des coteaux argilo-calcaire. Viticulteurs depuis 13 générations et conscients que nous ne sommes que de passage sur nos terres, toutes nos vignes sont cultivées en **agriculture biologique**, ceci dans un souci de conservation de la qualité de notre terroir et de l'indispensable équilibre de notre écosystème. Nous ne faisons qu'emprunter nos terres à nos descendants...

Cépages : 50 % de Cabernet Franc, 25 % de Merlot et 25% de Malbec

Vinification : La vendange attend quelques heures dans le pressoir pour que le jus se colore, puis la récolte est pressée pour ne vinifier de façon traditionnelle que le jus.

Dégustation : C'est un vin aux arômes riches et subtils de fruits frais, à la bouche fraîche et une belle robe pêche.

Accord mets et vins : Sa fraîcheur, ses arômes et sa belle robe en font le partenaire idéal pour un moment de convivialité dès l'apéritif et autour d'un barbecue sur des grillades et des salades.

A déguster entre 7 et 8°C.

Cœnologue : Damien Houx



EARL de Pourquey-Gazeau Fouilhac Père & Fils 33540 Castelviel FRANCE

Phone: +33(0)5 56 61 95 55 +33(0)6 16 18 58 88

mail : fournisseur@chateau-pourquey-gazeau.com www.chateau-pourquey-gazeau.com