

Château Pourquey Gazeau

Appellation Bordeaux Contrôlée

L'ARÔME ANTIQUE 2019

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...

Passionnés par notre histoire, nous souhaitons vous faire découvrir ce vin élaboré avec une méthode antique de vieillissement datant de la Rome Antique, illustrée par l'anémone qui fleurit dans nos vignes depuis cette époque.

En harmonie avec notre philosophie qui respecte la terre, la plante et l'équilibre de notre corps, nous travaillons notre nectar dans des amphores.

Cépages : 50 % de Cabernet Sauvignon et 50 % de Merlot issus de nos meilleures parcelles.

Vinification : Après une macération et une fermentation alcoolique traditionnelle le vin est mis en amphores de terre cuite, durant 9 mois.

Etiquette : Composition du papier : 15% de pépins de raisins, 40% de fibres recyclées, 45% de pâte de bois vierge.

Dégustation : L'élevage en amphores révèle à L'Arôme Antique des parfums fleuris et des arômes de fruits noirs.

Accord mets et vins : Ce vin s'exprimera pleinement dès l'apéritif ou sur des viandes blanches, des fromages ou des desserts légers. À servir entre 16 et 18°C

Œnologue : Damien Houx



EARL de Pourquey-Gazeau Fouilhac Père & Fils 33540 Castelvieu 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