

# Château Pourquey Gazeau

*Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée*

*Cabernet*

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** : 85 % de Cabernet Sauvignon et 15 % de Merlot.

**Vinification** : Le Château Pourquey Gazeau est vinifié suivant les méthodes traditionnelles du bordelais, avec une maîtrise totale des températures de vinification afin d'extraire le meilleur du raisin.

**Dégustation** : Robe très intense, violette presque noire. Le nez est expressif sur des notes de confiture de myrtille et une pointe fraîche de fleurs coupées. La bouche est douce et épaisse à la fois, beaucoup de fraîcheur aromatique conduisant à une finale longue et puissante sur des tanins soyeux.

**Accord mets et vins** : Très ample, généreux et charnu il se sublimerait sur les plats de caractère.

A déguster à 16-17°C. A boire maintenant mais il peut se conserver de 3 à 5 ans.

**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](mailto:fournisseur@chateau-pourquey-gazeau.com) [www.chateau-pourquey-gazeau.com](http://www.chateau-pourquey-gazeau.com)