

Château Pourquey Gazeau

Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée

Élevé en fût de chêne

*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 : 70 % de Cabernet Sauvignon et 30 % de Merlot.

Vinification : Le Château Pourquey Gazeau est vinifié suivant les méthodes traditionnelles du bordelais, puis il est élevé 12 mois en barrique en chêne français.

Dégustation : Superbe robe profonde presque noire Nez intense sur des notes de fruits noirs myrtille, mûre et les arômes d'élevage avec la réglisse et la torrification. La bouche est très souple, dense, épaisse, fraîche avec un boisé luxueux et bien intégré et une finale chaleureuse et longue.

Accord mets et vins : Ce vin s'exprimera pleinement sur des viandes en sauces, des viandes rouges et des fromages. A boire mais peut se conserver 5 à 10 ans.

A servir entre 16 et 17°C.

Œnologue : 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