

Château Pourquey Gazeau

Appellation Bordeaux Supérieurs Contrôlée

Liquoreux

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 Sémillon et 30% de Sauvignon Gris.

Vinification : Après une récolte manuelle afin de ne conserver que les meilleures grappes la vendange est pressée et vinifiée de façon traditionnelle.

Dégustation Le Sémillon s'exprime avec des senteurs de fruits confits et apporte l'essentiel de la structure, le Sauvignon gris lui amène des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

La robe est d'une magnifique couleur or, la bouche est suave, d'une très belle amplitude avec beaucoup d'équilibre.

Accord mets et vins À siroter dès l'apéritif, sur du foie gras, des fromages (tomme de brebis et les fromages persillés), et bien sûr les desserts. A consommer à 7-8°C.

A déguster dès maintenant mais peut se bonifier encore plus de 20 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 www.chateau-pourquey-gazeau.com