

Château Pourquey Gazeau

Appellation Bordeaux Supérieurs Contrôlée

Moelleux

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 lui apporte du gras, de la structure avec des arômes de fruits exotiques et de mirabelle, alors que le Sauvignon gris lui amène des notes d'agrumes et de fruits blancs. Belle robe jaune paille. Très bien équilibré en bouche où le gras du Sémillon est enrobé par les sucres.

Accord mets et vins Se boit de l'apéritif au dessert, sur des foies gras, de la volaille rôtie, des fromages persillés (Roquefort, fourme d'Ambert, Bleu...), mais également des plats épicés à base de curry, de safran et des tajines.

A déguster entre 7 et 8°C. Peut se garder de 10 à 15 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