

Château Pourquey Gazeau

Appellation Entre-Deux-Mers 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 : 33 % de Sauvignon, 33 % de Sémillon et 33% de Muscadelle.

Vinification : Après une macération pelliculaire à froid la vendange est pressée et vinifiée de façon traditionnelle, puis il est élevé 8 à 9 mois en fût de chêne français rigoureusement sélectionné.

Dégustation : La barrique lui amène des arômes vanillés, fumés et torréfiés que viennent sublimer la structure et le gras apportés par le Sémillon. Le Sauvignon (et la Muscadelle complètent la structure aromatique avec des notes fruitées. L'ensemble est équilibré et parfumé.

Accord mets et vins Il se déguste avec des huîtres, des grillades, des poissons en sauce ou à l'apéritif. Servir entre 7 à 8°C. A boire mais peut se conserver 3 à 5 ans.

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