

# Château Pourquey Gazeau

## Appellation Entre-Deux-Mers Contrôlée

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** : 65 % de Sauvignon, 20 % de Sémillon et 15% de Muscadelle.

**Vinification** : Après une macération pelliculaire à froid la vendange est pressée puis vinifiée de façon traditionnelle.

**Dégustation** : Le Sauvignon lui procure des arômes très marqués avec des notes d'agrumes et de fleur. La Muscadelle lui amène des parfums de fruits exotiques. Le Sémillon lui apporte de la structure en bouche. Bel équilibre en bouche.

**Accord mets et vins** Il fera un très beau mariage avec les huîtres, les poissons et les fruits de mers, ou tout simplement en célibataire dès l'apéritif ou accouplé avec des petits légumes à croquer.

A servir entre 7 et 8°C.

**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)