

Château Pourquey Gazeau

Appellation Bordeaux Contrôlée

Cuvée Terre Adrien

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 : 50 % de Cabernet Sauvignon et 50 % de Merlot issus de nos meilleures parcelles.

Vinification : Après une macération et une fermentation alcoolique traditionnelle le vin est mis en barriques neuves pour y effectuer sa fermentation malo-lactique. Terre Adrien restera 3 ans en fût de chêne français haut de gamme à grain fin.

Dégustation : Terre Adrien est un vin puissant, charnu aux notes de fruits rouges mûrs. La bouche est ronde avec du gras, le chêne vient sublimer l'ensemble.

Accord mets et vins : Ce vin s'exprimera pleinement sur des viandes en sauces, des viandes rouges, les gibiers et des fromages. A boire mais peut se conserver 10 à 15 ans.

A ouvrir au moins une heure avant et à servir entre 16 et 18°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 www.chateau-pourquey-gazeau.com