

Perles de Pourquey-Gazeau

Appellation Crémant de Bordeaux 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 : 100 % de Sémillon.

Vinification : Le Sémillon est vendangé à la main et est transporté en caisse jusqu'au pressoir. Puis, il est vinifié comme un vin blanc classique. La différence se fait lors de la prise de mousse. Cette étape consiste à une seconde fermentation en bouteille grâce à l'ajout de ferments et de sucre biologique qui fait fermenter à nouveau le vin. Puis les bouteilles sont petit à petit relevées quotidiennement la tête en bas. Quand le dépôt est dans la capsule, celle-ci est retirée, la liqueur d'expédition y est incorporée puis le bouchon est mis en cage.

Dégustation Ce Crémant de Bordeaux jaune pastel à reflets vert au bouquet de fleurs blanches, s'enrichit d'un fruité miellé, annonce d'une texture ronde, presque moelleuse, caractéristique du sémillon. Nez frais et citronné, bouche floral et minéral, tout en finesse.

Accord mets et vins

Une bouteille à accorder à l'apéritif, en fin de repas et s'accompagne très bien avec les huîtres, à déguster très frais entre 4° et 6° dans un seau à glace.



EARL de Pourquey-Gazeau Fouilhac Père & Fils 33540 Castelvial 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