CHÂTEAU

POUYANNE

FICHE TECHNIQUE

PROPRIÉTÉ FAMILIALE



GRAVES BLANC

APPELLATION GRAVES CONTRÔLÉE

Un Graves blanc sec, vif et généreux, aux notes d'agrumes, qui associe ampleur en bouche et finesse aromatique.

ASSEMBLAGE

70 % sémillon · 30 % sauvignon

LE VIGNOBLE ET LE TERROIR

Une propriété familiale de 55 hectares à Budos, à 40 km au sud-est de Bordeaux. Le vignoble s'étend sur un plateau de graves, dans un terroir associant cailloux, argile et sable.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Macération pelliculaire sur le sauvignon. Fermentation à basse température en cuves inox, suivie d'un élevage sur lies fines.

DÉGUSTATION

Une robe jaune clair aux reflets verts et dorés. Un nez expressif mêlant fleurs blanches, pêche et agrumes. La bouche, ample et élancée, associe un fruit généreux à une belle fraîcheur, avec une finale vive et persistante.

ACCORDS ET SERVICE

À l'apéritif, avec des fruits de mer, un ceviche de poisson, des poissons grillés ou en sauce légère, une volaille citronnée ou un fromage de chèvre frais.
Service : 4 à 6 °C.

CHÂTEAU POUYANNE
EARL des Vignobles Zausa · 33720 Budos · France
Tél. +33 (0)5 56 62 51 73 · Visite et dégustation sur rendez-vous
contact@chateau-pouyanne.com
www.chateau-pouyanne.com