CHÂTEAU

POUYANNE

FICHE TECHNIQUE

PROPRIÉTÉ FAMILIALE



GRAVES ROUGE

SÉLECTION PRESTIGE

APPELLATION GRAVES CONTRÔLÉE

Un Graves rouge structuré et rond, aux notes épicées et grillées, qui conjugue souplesse, finesse et élégance.

ASSEMBLAGE

60 % merlot · 40 % cabernet 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

Vinification en cuves inox. Un assemblage rigoureux des meilleures cuves est sélectionné pour l'élevage sous bois.

DÉGUSTATION

Robe Rubis soutenu.
Nez Des petits fruits rouges, une touche fumée et des notes épicées et grillées.
Bouche Une attaque souple, des tanins polis et un fruit bien présent. Une bouche ronde et structurée, prolongée par une finale aux nuances fruitées et fumées.

ACCORDS ET SERVICE

Avec des viandes grillées, rôties ou mijotées : magret de canard, entrecôte, agneau confit ou bœuf en sauce. Également avec des fromages affinés.
Service : 16 à 20 °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