CHÂTEAU

POUYANNE

FICHE TECHNIQUE

PROPRIÉTÉ FAMILIALE



GRAVES ROUGE

APPELLATION GRAVES CONTRÔLÉE

Un Graves rouge souple et aromatique, au fruit généreux, qui allie gourmandise, fraîcheur et finesse.

ASSEMBLAGE

70 % merlot · 25 % cabernet sauvignon · 5 % petit verdot

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 traditionnelle en cuves inox thermorégulées, puis élevage de 12 mois avant la mise en bouteille au château.

DÉGUSTATION

Robe Un rubis intense.
Nez Des arômes de fruits noirs, de mûre et de cassis, accompagnés de notes florales et épicées.
Bouche Généreuse et harmonieuse, elle associe l'intensité du fruit à une belle fraîcheur. Les tanins fins soulignent une expression souple et élégante.

ACCORDS ET SERVICE

Tout au long du repas, avec des grillades, une volaille rôtie, des viandes en sauce, une planche de charcuterie ou des fromages.
Service : 16 à 18 °C, ou légèrement rafraîchi selon vos envies.

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