



C.B.A Ltd
Vignobles & Châteaux
Producer-Exporter - Private Label

www.cbamauriti.us.com

BORDEAUX



F
**Château
Pourquey
Gazeau**

Château Pourquey Gazeau

AOC Bordeaux Supérieur
Blanc Liqueux - 2017

Depuis 1870 les Vignobles Fouillhac sont implantés sur les hauteurs de Castelviel, l'un des plus beaux villages au cœur de L'Entre Deux Mers. L'Entre Deux Mers est un plateau calcaire au sud-est de Bordeaux, réputé pour la qualité de ses vins, il s'étend entre deux fleuves, la Garonne et la Dordogne.



ASSEMBLAGE : 30% Sauvignon Gris, 70% Semillon.

VINIFICATION : Par respect pour nos terres et pour la conservation de notre terroir, notre vignoble est cultivé en agriculture biologique. Le Château Pourquey Gazeau est vinifié suivant les méthodes traditionnelles du bordelais.



ELEVAGE/ASSEMBLAGE : Ce vin est issu de l'assemblage du Sémillon (70%) et du Sauvignon gris (30%). Ce vin demande beaucoup d'exigence, tout d'abord à la nature pour avoir un automne clément, un soleil propice et à l'homme pour un travail minutieux. Le Château Pourquey Gazeau liqueux est issu de l'assemblage du Sémillon (70%) et du Sauvignon gris (30%). Il est beaucoup plus sucré que le moelleux (jusqu'à 2 fois plus). Le Sémillon s'exprime avec des senteurs de fruits confits et apporte l'essentiel de la structure, le Sauvignon gris lui amène des notes d'agrumes et de fruits exotiques.

ALCOOL : 11% Vol.

ORIGINE : Commune de Castelviel.

TEMPERATURE IDEALE : Servir entre 7°C - 8°C.



DEGUSTATION :

La robe est d'une magnifique couleur or, la bouche est suave, d'une très belle amplitude avec beaucoup d'équilibre.



ACCORDS METS/VIN :

A siroter dès l'apéritif, sur du foie gras, des fromages (tomme de brebis et les fromages persillés), et bien sûr les desserts.

VIELLISSEMENT : A déguster dès maintenant mais peut se bonifier encore plus de 20 ans.



**Vignobles Jaubert
Depuis 1789**



+33 612 81 18 00