



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

[www.cbamauriti.us.com](http://www.cbamauriti.us.com)

BORDEAUX



*F*  
**Château  
Pourquey  
Gazeau**

# Château Pourquey Gazeau

AOC Bordeaux Supérieur  
Blanc Moelleux - 2014

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 :** 70% Sauvignon Gris, 30% 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%). Le Sémillon lui apporte du gras, de la structure avec des arômes de fruits exotiques et de mirabelle, alors que le Sauvignon gris lui amène des notes d'agrumes et de fruits blancs. Belle robe jaune paille. Très bien équilibré en bouche où le gras du Sémillon est enrobé par les sucres. Nous sélectionnons pour chaque millésime les parcelles qui ont la meilleure aptitude à la sur-maturation du raisin.

**ALCOOL :** 12% Vol.

**ORIGINE :** Commune de Castelviel.

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



**DEGUSTATION :** Les Château Pourquey Gazeau moelleux ou liquoreux sont des vins blancs doux suaves, souples avec des notes de fruits mûrs et confits.



**ACCORDS METS/VIN :** Se boit de l'apéritif au dessert, sur des foies gras, de la volaille rôtie, des fromages persillés.

**VIEILLISSEMENT :** Entre 10 et 15 ans.



**Vignobles Jaubert  
Depuis 1789**

  +33 612 81 18 00