



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

www.cbamauriti.us.com

BORDEAUX



F
**Château
Pourquey
Gazeau**

Perles de Pourquey Gazeau

AOC Crémant de Bordeaux
Crémant Blanc - 2018

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 : 100% 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 : Le crémant blanc, grâce au cépage Sémillon (100%), est un vin frais, nerveux et désaltérant. Le Sémillon est vendangé à la main et est transporté en caisse jusqu'au pressoir. Puis, il est vinifié comme un vin blanc classique. La différence se fait lors de la prise de mousse, cette étape consiste à une seconde fermentation en bouteille grâce à l'ajout de ferments et de sucre biologique qui fait fermenter à nouveau le vin. Puis les bouteilles sont petit à petit relevées quotidiennement la tête en bas. Quand le dépôt est dans la capsule, celle-ci est retirée, la liqueur d'expédition y est incorporée puis le bouchon est mis en cage.

ALCOOL : 11% Vol.

ORIGINE : Commune de Castelviel.

TEMPERATURE IDEALE : Servir entre 4°C - 6°C.



DEGUSTATION :

Ce Crémant de Bordeaux jaune pastel à reflets vert au bouquet de fleurs blanches, s'enrichit d'un fruité miellé, nez frais et citronné, bouche florale et minérale, tout en finesse.





ACCORDS METS/VIN :

Une bouteille à accorder à l'apéritif, en fin de repas et s'accompagne très bien avec les huîtres.

VIEILLISSEMENT : Entre 2 et 5 ans.



**Vignobles Jaubert
Depuis 1789**

  +33 612 81 18 00