

Château **POUYAU DE BOISSET**

BLAYE Côtes de Bordeaux *rouge*

SOL

Argilo calcaire sur bancs d'huitres de l'ère tertiaire (Ostrea Bersonnansis).

ENCEPAGEMENT

60% Merlot - 40% Cabernet Sauvignon.

CULTURE

Agriculture biologique – certification Ecocert.

VENDANGE

Mécanique.

VINIFICATION

Cuaison moyenne de trois semaines.
Maitrise des températures.

ELEVAGE

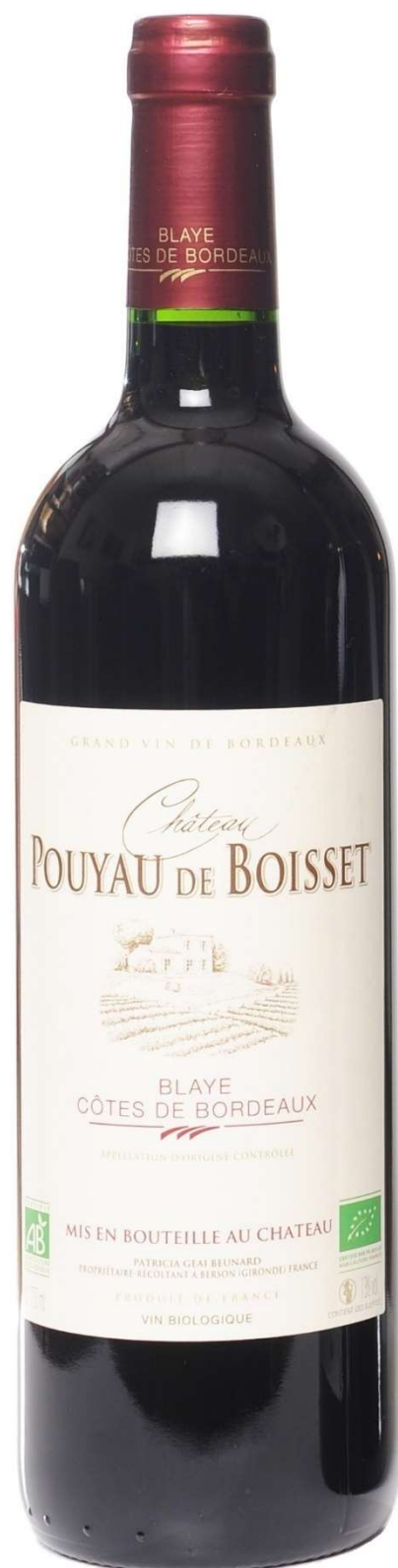
Dix-huit mois en cuve inox.

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Robe soutenue, jeune. Le nez privilégie le fruit frais (cassis, groseille et myrtille). Bouche dense, souple, aux tannins mûrs. On retrouve le fruit avec plaisir et rondeur.

RECOMPENSE *GILBERT & GAILLARD*

Millésime 2014, 2015 et 2016 : médaille d'Or



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à boire avec modération