

AOP 2014

L'avis de l'oenologue

Ce vin est à pleine maturité, agréable à boire aux arômes de cerises et de fleurs séchées, belle fraîcheur et harmonie.

L'accord Mets et vins

À déguster, sur des viandes cuisinées en sauce telles qu'une daube de boeuf, un civet de chevreuil.

AOP 2016 Cuvée réservée

L'avis de l'oenologue

Vin d'une belle complexité aromatique avec de la puissance et du volume. Notes d'épices, réglisse et même de cacao, des fruits rouges confits.

L'accord Mets et vins

Nous conseillons ce vin sur des viandes rouges grillées ou des plats épicés mijotés, il s'accordera également sur un plateau de fromages en privilégiant ceux qui ont du caractère.

AOP 2018

Cépages : Malbec Merlot
alcool 13,5%

L'avis de l'oenologue

Ce vin est puissant mais aussi très fruité. Tannique mais soyeux, ce vin peut se boire dans sa jeunesse comme se faire vieillir.

L'accord Mets et vins

D'un barbecue entre amis, sur une belle côte de boeuf ou sur une salade du sud ouest ce vin s'appréciera sur beaucoup de mets.

AOP 2019

L'avis de l'oenologue

Attaque souple et franche, qui monte progressivement vers la force du terroir. C'est un vin gourmand, riche et puissant.

L'accord Mets et vins

Comme beaucoup de vins il s'accorde sur de nombreux plats. Travaillé dans notre chai dans la lignée de notre Top 2015, ce vin gourmand s'accordera à merveille avec du poisson! Un filet de rouget au basilic, un saumon, ou soyons fou sur une soirée sushis! Effet garanti !!



AOP 2018

MALBEC

L'avis de l'oenologue

Vin puissant et structuré avec la sensation d'une farandole de fruits rouges. Belle fraîcheur, tanins présents, le travail au chai nous donne un vin de caractère au grand potentiel de garde.

L'accord Mets et vins

A déguster de suite ou à garder. Sur une grillade, un magret de canard, sur un repas complet



IGP Rosé

L'avis de l'oenologue

Une robe claire, un subtil équilibre entre les fruits et la fraîcheur. Une belle finesse, vin étonnant aux notes fruitées, vin demi-sec.

L'accord Mets et vins

À déguster, de l'apéritif au dessert. Ce vin charmant vous accompagnera en toutes circonstances.

IGP Rouge

L'avis de l'oenologue

Vin simple est très gourmand. Vin frais dans l'esprit d'un Saint Nicolas de Bourgueil.

L'accord Mets et vins

À déguster sur la volaille rôtie. Il accompagne à merveille un plateau de charcuteries. Servir frais 8°C / 10°C


Famille Pouchet depuis 1924

Bernard Pouchet & Claire Ghilbert née Pouchet

VIGNERON PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT

SAUX 46800 PORTE DU QUERCY

05.65.31.97.33 / 06.43.82.51.44

contact@chateaudescloutous.com

