

Château DU POUYS

APPELLATION SAUTERNES CONTRÔLÉE

Propriétaire / owner	Sendrey Frères & Fils	Encépagement Grape varieties	Sémillon 90% Sauvignon blanc 10%
Surface	12 ha	Vinification	Traditionnelle
Sol / soil	Argilo-graveleux Clay and gravels	Localisation / Location	Fargues de Langon

Le Sauternes est le vin blanc liquoreux le plus connu au monde. Il résulte de l'action d'un champignon providentiel, le *botrytis cinerea*, qui concentre le jus des raisins. La vendange s'effectue grain par grain, en ne cueillant que ceux ayant atteint la concentration voulue. En vieillissant, ils atteignent leur plénitude et développent des notes de miel, de noisettes et d'orange confite. Château du Pouys est le second vin de château Haut-Claverie dont le fameux vignoble fut fondé par la famille Claverie en 1800.

Sa superbe robe d'or liquide annonce un vin bien typé. Les premières effluves de miel et de cire se développent à l'agitation vers d'agréables notes de fruits confits, de coing et de tilleul. En bouche, conjointement à une belle puissance, il dévoile des arômes de pâtes de fruits, de coing de figue, suivis par une sensation de grillé. Cette présence se poursuit longuement par une finale élégante, concluant la sensation de plénitude et d'équilibre entre la richesse et l'acidité.

Servir rafraîchi à 8° C.

Très apprécié à l'apéritif avec des toasts au foie gras ou au roquefort, le Sauternes accompagne aussi avec bonheur des poissons fins en sauce, une brochette de langoustines, un crabe, un plat d'asperges. Au dessert, il sera le compagnon d'une forêt noire, d'une glace, d'une tarte aux fruits légèrement acidulés.



Sauternes is the most famous sweet white wine in the world. The vines benefit from a unique microclimate in autumn, with sunny dry weather during the day alternating with cool fog at night. This is essential for triggering the development of *Botrytis cinerea*, or “noble rot”. Sauternes cannot be made without the help of this providential fungus, which concentrates the juice and gives the wine an inimitable flavour. When Sauternes reaches its peak, it reveals very attractive hints of honey, hazelnut, and candied orange. Château Du Pouys is the second wine of château Haut-Claverie where the vineyard has been founded by Claverie family in 1800.

Superb molten gold appearance. The initial impression on the bouquet is of honey and wax, going on to display candied fruit, quince, and lime blossom nuances once the wine has been swirled in the glass. This Sauternes is wonderfully powerful on the palate with delicious fruit paste, quince, fig, and toasty flavours that continue into an elegant aftertaste. The finish rounds out the sensations of fullness and balance with richness and acidity.

Served around 7 -8° C.

Sauternes is delicious as an aperitif, especially with foie gras on toast. However, it is also a treat with fish in a sauce, scampi brochettes, crab, and asparagus. Furthermore, this fine wine makes a great accompaniment to desserts such as Black Forest cake.

