



#### CHÂTEAU POUMEY

L'origine du Château Poumey remonte à 1720. Il est la propriété de Jeanne-Thérèse de Pomiers, dont l'époux est écuyer et conseiller du Roi. La bâtisse actuelle a été construite par un négociant anglais installé à Bordeaux, René Alfred Morton. Il reconstitue le vignoble en 1871. En 1988, la ville de Gradignan rachète le Château Poumey, dernière propriété viticole de la commune. En 1995 elle confie l'exploitation au Château Pape Clément, cru classé de Graves.

Depuis 2020, c'est le Domaine de Chevalier, Cru Classé de Graves à Léognan qui assure la destinée de ce cru pour le compte de la ville de Gradignan.

Le double objectif d'Olivier Bernard est de recentrer l'histoire et les vins du Château Poumey au sein des Gradignanais et de pratiquer une viticulture respectueuse de l'environnement. Un engagement est signé pour une conversion bio.

#### VIGNOBLE ET VINIFICATION

A.O.C. : PESSAC-LEOGNAN

Superficie : 10,5 hectares . Rouge: 9ha , Blanc , 1,5 à venir

Sols de graves sur sous-sol argilo-graveleux

- Cépages rouges :

50 % cabernet sauvignon - 50 % merlot

Vendanges manuelles avec tri sélectif à la vigne et au chai

Transport en cagettes

Tables de tri (manuel + optique)

Vinification en cuves thermorégulées

Elevage en barriques de chêne français, grain fin, 16 mois

Bouteille Burdigala de Verallia

Bouchon technologique

Carton 6 bouteilles à plat

Propriétaire : Ville de Gradignan

Exploitant : SC DOMAINE DE CHEVALIER

Olivier BERNARD

Directeur adjoint : Rémi EDANGE

Directeur commercial : Adrien BERNARD

Directeur technique : Vincent BERNARD

Chef de culture : Didier PEYTOUR

Maître de chai : Antoine ROULIER

OLIVIERBERNARD@DOMAINEDECHEVALIER.COM

### 2022 PRIMEUR



### CHÂTEAU POUMEY ROUGE 2022 PRIMEUR

#### A.O.C. PESSAC-LEOGNAN

VENDANGES : 13 septembre au 1er octobre

Assemblage 2022:

CABERNET SAUVIGNON 50% - MERLOT 50 %

ALC : 14 % VOL.

Bouchon technologique



#### DÉGUSTATION

La robe d'un noir profond et intense témoigne de la concentration et de la richesse du millésime.

Il se dégage une profonde intensité aromatique de fruits noirs mûrs qui se mêlent harmonieusement aux notes épicées et florales apportant une complexité séduisante. Ce vin a une dimension aromatique captivante.

En bouche, le vin est souple, puissant et charpenté, avec une exquise structure tannique. L'ensemble offre une texture veloutée et une sensation en bouche pleine et généreuse.

Certainement appréciable dès son jeune âge, le Château Poumey 2022 possède un véritable potentiel de garde. Les années en cave révéleront une grande finesse et une complexité tout en subtilité.

