



Maison fondée en 1905

Situé au coeur du Beaujolais, le Château de Pougelon, propriété de la famille Descombe, apporte respect et soin au sol et à la vigne dans le souci d'une agriculture durable. Le domaine s'étend sur les appellations Beaujolais-Villages, Brouilly, Morgon, Fleurie et Juliéna. Voujon est un lieu-dit très reconnu de l'appellation Brouilly, qui repose sur un substrat de granite rose. Il donne des vins structurés et riches en caractère.

*The Château de Pougelon, owned by the Descombe family, is situated in the heart of Beaujolais. Committed to sustainable agricultural practices, the work on the vines respects the environment and our soils. Voujon is a famous 'lieu-dit' of the Brouilly appellation. It gives the wine character and richness.*

## BROUILLY VOJON - CHÂTEAU DE POUGELON



### TERROIR

Sols granitiques - substrat de granite rose.  
Climat tempéré avec un ensoleillement favorable, mais avec de fortes variantes dues aux conflits entre influences océanique, continentale et méditerranéenne.  
Gamay 100%.

### VINIFICATION

La vendange est récoltée manuellement, en caisse individuelle et est stockée immédiatement à basse température (camion réfrigéré). Tri strict de la vendange à la vigne et à l'arrivée à la cave. La vendange a été égrappée à 90%. Macération pendant 16 jours en cuve béton et élevage en cuve béton pendant 8 à 10 mois.

### DÉGUSTATION

ROBE : Robe grenat aux reflets pourpres.

NEZ : Arômes de fruits rouges et petits fruits noirs avec des notes légèrement réglissées.

BOUCHE : De la rondeur et de la gourmandise avec des fruits noirs (mûre, cassis).

ACCORDS METS & VINS : Côtelettes de porc en grillade, pierrade de boeuf.

TEMPÉRATURE DE SERVICE :  
14 - 15°C

### TERROIR

Granite soils - pink granite substrate.  
Temperate climate with a favourable sunlight, but with strong variations due to the conflicts between oceanic and Mediterranean influences  
100% Gamay.

### VINIFICATION

Hand-harvested in individual cases and immediately stored at low temperature (refrigerated truck). Strict sorting of the grapes during the harvest and upon arrival in the cellar. Grapes were almost fully destemmed (90%). 16 days maceration in concrete tanks and ageing for 8 to 10 months in concrete tanks.

### TASTING NOTES

COLOUR : Garnet colour with purple reflections.

NOSE : Red and small black fruit aromas and hints of liquorice.

PALATE : Rounded and well-balanced wine on the palate. Small black fruit aromas (blackberry, blackcurrant).

FOOD MATCHES : Grilled pork and beef.

SERVICE TEMPERATURE :  
14-15°C