



Château Poujeaux 2015

CHF 39.90 | 10 cl = CHF 5.32

En 2017, millésime exceptionnel, il n'y a quasiment pas eu de déception dans les vins rouges du Bordelais. Cela vaut aussi pour le populaire grand cru de Moulis. Le vignoble, recouvert de cabernet sauvignon, de merlot, d'un peu de cabernet franc et de petit verdot, ressemble à une immense croupe de gravier. Tous ces cépages ayant pu parvenir à une maturité complète en 2017, le Poujeaux est lui aussi doté d'arômes complexes. Il sent le cassis et les baies bleu-noirâtre et sera déjà agréable à boire dans sa phase fruitée. Osez une première tentative avec de bonnes grillades au fond du jardin.

| | |
|-------------------------------|--|
| Producteur | Château Poujeaux |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bordeaux |
| Sous-région | Moulis |
| Appellation | AC |
| Millésime | 2015 |
| Format | 75 cl |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2030 |
| Cépages | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 596765 |
| Accord mets et vins | Grillades, Bœuf, Plats mijotés |



Vinification

Élevage en fûts de chêne français (30 à 40% de nouveaux fûts) pendant 12 mois.

Terroir

En appellation Moulis dans le Médoc, le vignoble de 70 hectares et ses sols dominés par les graves gūnziennes permettent au cépage roi de la région de déployer tout son potentiel.





Histoire

Le domaine s'étend sur plus de 68 hectares, sur de merveilleuses collines parsemées de galets. Il est cultivé selon le principe de l'agriculture durable avec le travail des sols. Tout le succès repose sur l'entretien de ces derniers. Fait intéressant, l'ancien président français Georges Pompidou a longtemps été un grand fan du Château Poujeaux!

