



Château Poujeaux 2018

CHF 34.50 | 10 cl = CHF 4.60

Da anni appartiene ad alcune delle più nobili varietà di vino. Sette discendenti del primo proprietario François Theil vigilano affinché la tenuta difenda la posizione di punta che detiene da diversi anni grazie a prestazioni convincenti, annata dopo annata. Un Poujeaux viola scuro intenso realizzato con uve Cabernet Sauvignon, Merlot e in parte uve Petit Verdot, con tannini maturi e note di deliziosa frutta dolce (ribes nero).

Produttore	Château Poujeaux
Categoria	Vino rosso
Paese	Francia
Regione	Bordeaux
Sottoregione	Moulis
Classificazione	AC
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	13.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2033
Vitigni	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	590768
Adatto a	Carne alla griglia, Manzo, Brasati



Vinificazione

Affinamento di 12 mesi in botti di rovere francese (30-40% nuove).

Terroir

Nel Médoc, nella denominazione Moulis, i 70 ettari di vigneto con terreni di ghiaia risalente alla glaciazione Günz permettono ai vitigni principi della regione di sviluppare tutto il loro potenziale.

Storia





L'intera tenuta si estende su 68 ettari e occupa una splendida posizione su colline di ciottoli. La coltivazione del suolo avviene secondo i principi dell'agricoltura sostenibile e la cura del terreno è la chiave del suo successo. Persino il presidente francese Georges Pompidou è stato a lungo un grande estimatore dei nettari di Château Poujeaux!

