CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX



Accords mets et vins

Détails

Degrès: 13 % Viticulture: Raisonnée Contenance: 3 L

Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Région : Bordeaux

Appellation : AOP Moulis-en-Medoc **Nom du Vigneron :** François Cordonnier

Couleur : Rouge Millesime : 2014

Domaine: Château Dutruch Grand Poujeaux

Dégustation

Robe: Robe sombre et puissante

Nez : Arômes de cerise noire, de mûre et des notes d'épices grillées **Bouche :** Belle matière, équilibré. Grande élégance et complexité

Finale: Longue Garde: 10 ans

Température de service : 17-18°C

Caractéristiques

Terroir: 90% Graves garonnaises, et 10% argilo-calcaire **Cépage**: 58% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Petit verdot

Vendange : Manuelles Viticulture : Raisonnée

Vinification : Cuves thermorégulées, macération courte Elevage : 12 mois en barriques de chêne français

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Dutruch Grand Poujeaux tient son nom de son premier propriétaire qui bâtit la charmante maison au milieu du 19ème siècle. En 1967, le Château est racheté par François Cordonnier qui en fît une propriété familiale. Son neveu, Jean-Baptiste Cordonnier lui succéda en 1993 pour laisser ensuite la place à son frère, François Cordonnier qui est l'actuel propriétaire depuis Juillet 2016.

