

DUTRUCH GRAND POUJEAUX 2016 ROUGE DOUBLE MAGNUM

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Ce millésime 2016, déjà très ouvert, montre des notes de truffe et de sous-bois, accompagnée d'un joli fruit frais, à l'image du Domaine, c'est un vin d'une grande finesse. Ce produit est un produit plaisir. Parfait à boire aujourd'hui !

- Cabernet Sauvignon 58%
- Merlot 37%
- Petit verdot 5%

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 : 2016

Domaine : Château Dutruch Grand Poujeaux

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

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

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 fit 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.

