

L'AUTRUCH DE DUTRUCH 2022 ROUGE

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAX



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

L'Autruch' de Dutruch est une vinification et un assemblage original pour faire vibrer vos papilles.

Nouvelle cuvée lancée cette année, elle a été élevée sans contact avec le bois et met en valeur les cépages cabernet sauvignon (50%) / merlot (50%)

Elle sera parfaite pour accompagner vos apéritifs, grillades et desserts aux fruits.

Cette collection a la faculté de pouvoir aussi être consommée légèrement fraîche (10°).

Accords mets et vins

Vin qui peut accompagner tous les repas et notamment des apéritifs dinatoires

Détails

Degrés : 13 %
 Viticulture : HVE
 Contenance : 0,75 L
 Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon
 Région : Bordeaux
 Packaging : carton de 6
 Appellation : AOP Moulis-en-Medoc
 Couleur : Rouge
 Millesime : 2022
 Domaine : Château Dutruch Grand Poujeaux

Caractéristiques

Terroir : Sols de graves garonnaises et sols argilo- calcaires
 Cépage : 50 % Merlot, 50% Cabernet Sauvignon
 Vendange : Mécanique du 19 au 30 septembre
 Viticulture : HVE
 Vinification : Cuve inox et béton, macération courte entre 17jours et 25 jours
 Elevage : 12 mois en barrique

Dégustation

Robe : Couleur Jolie robe pourpre avec des jolies reflets brillants
 Nez : Nez frais, net avec des notes florales
 Bouche : Bouche avec une bonne acidité, de la souplesse et un tanin rond.
 Finale : Une bonne longueur en bouche sans amertume
 Garde : 3-5 ans
 Température de service : Entre 10° et 15°

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.

