

Château Dutruch Grand Poujeaux – C.B. – MAGNUM | Moulis Frankrijk (MOULIS) – 2016

Domein

Ch. Dutruch Grand Poujeaux

Een wijngaard van 26 ha met traditionele druivensoorten, nl. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Petit Verdot. Het kasteel wordt gekenmerkt door een lage productiviteit tussen 37 en 59 hl/ha. De oogst gebeurt voor 60% manueel en 40% mechanisch. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 35 jaar. In 1999 werd een nieuwe wijnkelder gebouwd, met cuves in beton en inox voorzien van een thermische regulatie.

Vinificatie

De oogst gebeurt voor 60% manueel en 40% mechanisch. Vervolgens is er een maceratie aan gecontroleerde temperatuur van 17 à 25 dagen in inox tanks en in betonnen tanks. Fermentatie aan max. 28°C om de fruitigheid te bewaren en een zachte extratie van tannines te verzekeren. De wijn rijpt 18 maanden, waarvan 12 op eik, waarvan 1/3 nieuwe eiken vaten.

Smaak

Deze wijn heeft een complex boeket (rijp fruit, vanille, cacao) met een stevige structuur. In de mond een explosie van rijpe vruchten en kruidige toetsen, een verleidelijke wijn met veel souplesse en finesse binnen Médoc. Het is een uitgebalanceerde en klassieke Bordeaux met stevige tannines, vleugen van kaneel en broodkruim.

Gerechten

Lamskoteletjes, Steak, Wild - Hert

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc (2%), Merlot (35%), Cabernet Sauvignon (58%), Petit Verdot (5%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18 °C



