Wijnfiche

Château Poujeaux | Moulis
Frankrijk (MOULIS) — 2017

Domein

Ch. Poujeaux

Dit domein is 60 ha groot. Jaarlijks produceert men hier 300 000 tot 350 000 flessen. 50% van de wijngaarden bestaat hier uit Cabernet Sauvignon, 40% uit Merlot en 5 % uit Petit Verdot. Vaak is dit een van de beste wijnen van de appelatie Moulis en Médoc. Zijn onbetwiste verfijning is gekoppeld aan een nuancerijk, breed uitwaaierende smaak met fluwelige tannines. Het wijngoed is in de 16e eeuw ontstaan als een dependance van Ch. Latour (Pauillac) en werd groot gemaakt door de familie Theil. Deze exploiteert Poujeaux sinds 1921. De huidige generatie heeft het aandeel nieuwe rijpingsvaten geleidelijk opgevoerd van 25% tot momenteel 50%.

Vinificatie

Handmatige oogst. Sortering in 2 stappen: handmatig en machinaal. Fermentatie van ongeschonden druiven met zachte extractie. Rijping voor 50% op nieuwe houten vaten.

Smaak

Expressieve en complexe neus van zwart fruit, morellen en florale tonen. In de mond is de aanzet soepel met zachte tannines. De complexiteit, intensiteit en lange afdronk resulteren in een ware genietwijn.

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (62%), Merlot (25%), Petit Verdot (13%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 16-18 °C
Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk



DULST wijn met advies - Bierbeekstraat 21 - 3052 Blanden
Tel: 016/40 10 28 | E-mail: wijnen@dulst.be | www.dulst.be