Wijnfiche

Château Dutruch Grand Poujeaux | Moulis
Frankrijk (MOULIS) — 2021

Domein

Ch. Dutruch Grand Poujeaux

Ch. Dutruch werd in de 18de eeuw opgericht door familie Dutruch en bleef tot 1967 in hun handen. Op dat moment kocht François Cordonnier (senior) het kasteel en liet de totale wijngaardoppervlakte groeien van 11 tot 28 hectare. Vermits François kinderloos was, gaf hij op zijn beurt het domein door aan Jean Baptiste. Zijn zoon, François Cordonnier (junior), zet op vandaag het werk van zijn nonkel met trots verder. In 2018 kreeg een eerste deel van de wijngaard de HVE3 certificatie voor biologische landbouw.

Vinificatie

De 30 jarige wijngaarden zijn gelegen op het plateau de Grand Poujeaux, bestaande uit 90% Garonne grind en 10% klei-kalksteen. De oogst gebeurt manueel. De maceratie van 17 tot 25 dagen in betonnen en inox tanks zorgt samen met de 12 maanden rijping in Franse eiken vaten voor de typische structuur van deze Médoc. Van deze vaten wordt 1/3 jaarlijks vernieuwd, 1/3 vaten van één wijn, 1/3 vaten van 2 wijnen. Na de vatrijping volgt een rijping op fles van 6 maanden.

Smaak

In echte Médoc stijl, geeft deze wijn vers en knapperig rood en zwart fruit met geroosterde toetsen in zijn jonge jaren. Met zijn leeftijd ontwikkelen zich aroma's van truffel en munt, met een animaal kantje. In de mond is de wijn gracieus en verfijnd, met een mooie frisheid en aanwezige en goed versmolten tannine, die zorgen voor een aanhoudende afdronk. De wijn is op dronk vanaf 3 tot 5 jaar na de oogst. Hij heeft, afhankelijk van het jaar, een indrukwekkend verouderingspotentieel.

Gerechten

Gourmet | Lamsvlees | Steak | Wild - Hert

Algemene info

Type: Rode wijn
Druivenrassen: Cabernet Sauvignon (80%), Merlot (15%), Petit Verdot (5%)
Teeltwijze: Traditioneel
Te bewaren (jaren): + 7-10
Serveertemperatuur: 18 °C
Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

