Wijnfiche

Château Dutruch Grand Poujeaux | Moulis
France (MOULIS) — 2016

Vinification

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.

Taste

Deze wijn heeft een complex boeket (rijp fruit, vanille, cacao) met een stevige structuur. In de mond een explosie van rijpe vruchten en soepele tannines, 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.

Food pairing

Lamb - chops | Steak | Game - deer

General information

Type: Red wine
Grape varieties: Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (44%), Petit Verdot (1%)
Viticulture: Traditional
Storage (years): > 10
Serving temperature: 17-18 °C
Taste profile: Complex with firm tannins

