Wijnfiche

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

Domaine

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.

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.

Dégustation

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.

Mets adaptées

Côtelette d'agneau | Steak | Cerf

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (44%), Petit Verdot (1%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): > 10
Servir à: 17-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

