Wijnfiche

Château Poujeaux | Moulis France (MOULIS) — 2017

Domaine

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%.

Vinification

Vendanges à la main, en cagettes de petite taille. Tri manuel et mécanique. Elévage: 50% barriques neuves avec 12 mois d'élévage.

Dégustation

Nez délicat, expressif et complexe où se mêlent les arômes de fruits noirs, griotte et des notes plus florales. En bouche l'attaque est souple, le vin est dense et les tanins soyeux. Une grande complexité, une jolie délicatesse et une très longue persistance en bouche donneront à ce vin une grande buvabilité.

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (62%), Merlot (25%), Petit Verdot (13%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 16-18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants



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