Wijnfiche

Château Dutruch Grand Poujeaux | Moulis
France (MOULIS) — 2018

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

La récolte est manuelle à 60% et mécanique à 40%. Ensuite, il y a une macération à une température contrôlée de 17 à 25 jours dans des cuves en acier inoxydable et dans des cuves en béton. Fermentation à 28 ° C maximum pour préserver le fruité et assurer une extrusion douce des tanins. Le vin est âgé de 18 mois, dont 12 en fûts de chêne, dont 1/3 en fûts de chêne neufs.

Informations spécifiques

Nous sommes certifiés Haute Valeur Environnementale de niveau 3 depuis le millésime 2018.

Dégustation

Ce vin a un bouquet complexe (fruits mûrs, vanille, cacao) avec une structure ferme. En bouche, une explosion de fruits mûrs et de tanins souples, un vin séduisant avec beaucoup de souplesse et de finesse dans le Médoc. Un Bordeaux équilibré et classique aux tanins consistants, à la cannelle et à la chapelure.

Mets adaptées

Côtelette d'agneau | Steak | Cerf

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Cabernet Sauvignon (50%), Merlot (40%), Cabernet Franc (5%), Petit Verdot (5%)

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 17-18 °C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

