Wijnfiche

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

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

L'âge moyen du vignoble est 30 ans. Il est situé sur le plateau de Grand Poujeaux, composé à 90% de graves garonnaises et à 10% de terres argilo-calcaires. Les vendanges sont manuelles. Une macération de 17 à 25 jours en cuves béton et inox, ainsi qu'un élevage de 12 mois en barriques de chêne français, créent la structure typique de ce Médoc. 1/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques de 1 vin, 1/3 de barriques de 2 vins. L'élevage en barrique est suivi d'une maturation de 6 mois en bouteille.

Dégustation

Au style des grands vins du Médoc, ce vin présente des arômes de fruits rouges et noirs frais et croquants avec des notes grillées dans sa jeunesse. Avec l'âge, l'aromatique évolue vers des notes truffées, animales et mentholées. La bouche est suave, fraîche et précise, avec une belle fraîcheur. Les tanins, présents mais bien intégrés, sont d'une grande persistance. Nous vous conseillons d'attendere au minimum 3 à 5 ans, mais le potentiel de garde peut être impressionant en fonction des millésimes.

Mets adaptées

Gourmet | Agneau | Steak | Cerf

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Cabernet Sauvignon (80%), Merlot (15%), Petit Verdot (5%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 7-10
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

