

DUTRUCH GRAND POUJEAUX 2017 ROUGE DOUBLE MAGNUM



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Ce millésime 2017, déjà très ouvert, montre des notes de truffe et de sous-bois, accompagnée d'un joli fruit frais, à l'image du Domaine, c'est un vin d'une grande finesse. Ce produit est un produit plaisir. Parfait à boire aujourd'hui !

- Cabernet Sauvignon 58%
- Merlot 37%
- Petit verdot 5%

Accords mets et vins

En dessert avec une forêt noire aux cerises et bien crémeuse ou un filet de boeuf Angus maturé (30 jours) rossini avec un écrasé de pomme de terre au beurre fumé.

Détails

Dégustation

Robe : Robe sombre et puissante

Nez : La puissance de ce vin se présente déjà dans le nez et annonce un vin plus atypique.

Bouche : On confirme à la dégustation que ce millésime 2018 s'exprime différemment en présentant de manière générale plus de caractère. Des tanins ronds et marqués mais équilibrés par des fruits profonds et légèrement confiturés.

Finale : On notera la puissance assumée de ce vin qui apporte une longueur en bouche assez exceptionnelle.

Garde : 10 ans

Température de service : 17-18°C

Caractéristiques

Terroir : 90% Graves garonnaises, et 10% argilo-calcaire

Cépage : 58% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Petit verdot

Vendange : Manuelles

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Cuves thermorégulées, macération courte

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français

