

DUTRUCH GRAND POUJEAUX 2022 ROUGE MAGNUM



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Ce millésime 2022, 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

La biche ou le chevreuil avec une sauce aux airelles, mille feuille de pomme de terre et panais ou une lamproie à la bordelaise.

Détails

Dégustation

Robe : Robe sombre et puissante

Nez : Le nez est franc et expressif; on sent un vin vif et généreux.

Bouche : La bouche est complexe avec du volume et de la finesse. On retrouve en premier lieu la rondeur et la gourmandise avec des fruits noirs et juteux.

Finale : La puissance arrive avec des tanins boisés et élégants qui complètent les notes de fruit sans les écraser.

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



Plaisirs du vin
Cahors