DUTRUCH GRAND POUJEAUX 2022 ROUGE MAGNUM

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX



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

Degrès : 13 %
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : François Cordonnier
Domaine : CHATEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX
Région : Bordeaux
Appellation : AOP Moulis-en-Medoc
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 1,50 L
Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

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

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

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Dutruch Grand Poujeaux tient son nom de son premier propriétaire qui bâtit la charmante maison au milieu du 19ème siècle.En 1967, le Château est racheté par François Cordonnier qui en fît une propriété familiale. Son neveu, Jean-Baptiste Cordonnier lui succéda en 1993 pour laisser ensuite la place à son frère, François Cordonnier qui est l'actuel propriétaire depuis Juillet 2016.

Plaisirs du vin
Cahors