

# L'AUTRUCH DE DUTRUCH 2022 ROUGE

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAX



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

L'Autruch' de Dutruch est une vinification et un assemblage original pour faire vibrer vos papilles.

Nouvelle cuvée lancée cette année, elle a été élevée sans contact avec le bois et met en valeur les cépages cabernet sauvignon (50%) / merlot (50%)

Elle sera parfaite pour accompagner vos apéritifs, grillades et desserts aux fruits.

Cette collection a la faculté de pouvoir aussi être consommée légèrement fraîche (10°).

## Accords mets et vins

Vin qui peut accompagner tous les repas et notamment des apéritifs dinatoires

## Détails

Degrés : 13 %  
 Packaging : carton de 6  
 Domaine : CHATEAU DUTRUCH GRAND POUJEAX  
 Région : Bordeaux  
 Appellation : AOP Moulis-en-Medoc  
 Couleur : Rouge  
 Millesime : 2022  
 Viticulture : HVE  
 Contenance : 0,75 L  
 Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

## Caractéristiques

Terroir : Sols de graves garonnaises et sols argilo- calcaires  
 Cépage : 50 % Merlot, 50% Cabernet Sauvignon  
 Vendange : Mécanique du 19 au 30 septembre  
 Viticulture : HVE  
 Vinification : Cuve inox et béton, macération courte entre 17jours et 25 jours  
 Elevage : 12 mois en barrique

## Dégustation

Robe : Couleur Jolie robe pourpre avec des jolies reflets brillants  
 Nez : Nez frais, net avec des notes florales  
 Bouche : Bouche avec une bonne acidité, de la souplesse et un tanin rond.  
 Finale : Une bonne longueur en bouche sans amertume  
 Garde : 3-5 ans  
 Température de service : Entre 10° et 15°

## 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 fit 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.

