

DUTRUCH GRAND POUJEAUX 2016 ROUGE MAGNUM

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Ce millésime 2016, 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

Couleur : Rouge

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 1,50 L

Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Moulis-en-Medoc

Nom du Vigneron : François Cordonnier

Domaine : Château Dutruch Grand Poujeaux

Millesime : 2016

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 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.



Plaisirs du vin
La-Teste-de-Buch