

DUTRUCH GRAND POUJEAUX 2017 ROUGE 6L

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX



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

Une caille avec un risotto de topinambours quelques graines de sarrasin soufflé ou filet mignon de porc noir de Bigorre accompagné de salsifis déglacé au jus de viande, concassé de noisettes.

Détails

Couleur : Rouge

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 6 L

Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Région : Bordeaux

Appellation : AOP Moulis-en-Medoc

Nom du Vigneron : François Cordonnier

Domaine : Château Dutruch Grand Poujeaux

Millesime : 2017

Dégustation

Robe : Robe sombre et puissante

Nez : Le nez assez discret présente de fines notes d'évolutions avec des arômes de sous-bois.

Bouche : On goûtera beaucoup de fraîcheur à l'attaque avec saveurs de fruits croquants qui laisse ensuite place à la rondeur et à des notes plus profondes.

Finale : Les arômes se dirigent dans un second temps vers les fruits noirs et des tanins plus fondus qui présentent une belle finesse.

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

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.

