

LE PETIT DUTRUCH 2022 ROUGE

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Le Petit Dutruch est le second vin du Château Dutruch Grand Poujeaux. Issu des jeunes vignes de la propriété; ce vin 100% plaisir est facile à boire, frais en apéritif ou sur un repas, même léger.

- Merlot 52%
- Cabernet Sauvignon 45%
- Petit Verdot 3%

Accords mets et vins

Idéal pour accompagner tout repas, y compris les plus légers.

Détails

Couleur : Rouge

Degrès : 13 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Merlot , Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Appellation : AOP Moulis-en-Medoc

Domaine : Château Dutruch Grand Poujeaux

Millesime : 2022

Caractéristiques

Terroir : 90% Graves garonnaises, et 10% argilo-calcaire

Cépage : 52% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot

Vendange : (30%) Manuelle et mécanique (70%)

Viticulture : Travail mécanique du sol, travaux en vert, viticulture raisonnée. Depuis peu, 2 chèvres et 1 bouc sur la propriété pour nettoyer les broussailles.

Vinification : Cuves thermorégulées, macération courte

Elevage : 12 mois en barriques de chêne français

Dégustation

Robe : Couleur rubis

Nez : Nez sur des parfums de griottes, de cassis et de torréfié.

Bouche : L'attaque souple introduit une bouche avec une matière friande et agréable.

Finale : Vin tout en gourmandise qui termine sur des tanins ronds et sur des notes de grillé.

Garde : Déjà prêt à boire, garde 5 ans.

Température de service : 16-17°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.

