



Château Poujeaux 2018

En 2017, millésime exceptionnel, il n'y a quasiment pas eu de déception dans les vins rouges du Bordelais. Cela vaut aussi pour le populaire grand cru de Moulis. Le vignoble, recouvert de cabernet sauvignon, de merlot, d'un peu de cabernet franc et de petit verdot, ressemble à une immense croupe de gravier. Tous ces cépages ayant pu parvenir à une maturité complète en 2017, le Poujeaux est lui aussi doté d'arômes complexes. Il sent le cassis et les baies bleu-noirâtre et sera déjà agréable à boire dans sa phase fruitée. Osez une première tentative avec de bonnes grillades au fond du jardin.

Producteur	Château Poujeaux
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Moulis
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2033
Cépages	Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	590768
Accord mets et vins	Grillades, Bœuf, Plats mijotés



Vinification

Élevage en fûts de chêne français (30 à 40% de nouveaux fûts) pendant 12 mois.

Terroir

En appellation Moulis dans le Médoc, le vignoble de 70 hectares et ses sols dominés par les graves günziennes permettent au cépage roi de la région de déployer tout son potentiel.

Histoire





Le domaine s'étend sur plus de 68 hectares, sur de merveilleuses collines parsemées de galets. Il est cultivé selon le principe de l'agriculture durable avec le travail des sols. Tout le succès repose sur l'entretien de ces derniers. Fait intéressant, l'ancien président français Georges Pompidou a longtemps été un grand fan du Château Poujeaux!

