



Château Poujeaux 2014

Il compte parmi les meilleurs crus bourgeois depuis des années. Sept descendants du premier propriétaire du domaine, François Theil, veillent à ce qu'il conserve la position de tête qu'il occupe depuis quelques années, en fournissant une prestation convaincante d'année en année. Un Poujeaux à la robe pourpre sombre, composé de cabernet sauvignon, de merlot et d'un peu de petit verdot, qui présente des tannins mûrs et un excellent fruit sucré (cassis).

Producteur	Château Poujeaux
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bordeaux
Sous-région	Moulis
Appellation	AC
Millésime	2014
Format	75 cl
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2024
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	595764
Accord mets et vins	Rosbif, Grillades, Plats mijotés
Avis	Robert Parker 89/100



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 gūnziennes 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!

