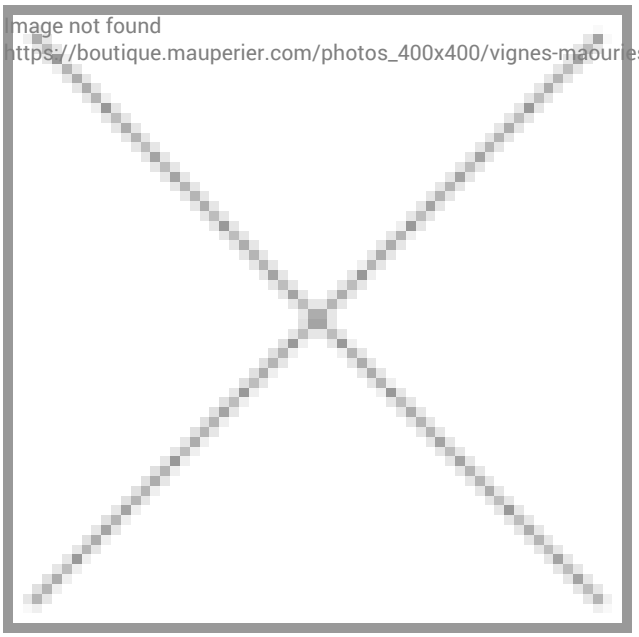
CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX



Accords mets et vins

Détails

Domaine : Château Dutruch Grand Poujeaux
Couleur : Rouge
Millesime : 2015
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

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 : Arômes de cerise noire, de mûre et des notes d'épices grillées
Bouche : Belle matière, équilibré. Grande élégance et complexité
Finale : Longue
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 fît 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.

Image not found
https://boutique.mauperier.com//photos_300x100/LOGO MAUPERIER.jpg