



Château Poujeaux

Moulis AOC

Beständig auf dem Niveau eines klassifizierten Cru

Beschreibung:

Château Poujeaux ist ein echtes Kleinod und gilt unter Bordeauxliebhabern schon länger als echter Geheimtipp. Heimat ist die kleine Gemeinde Moulis, nördlich von Margaux, das Mikroklima und die Böden bieten hier beste Voraussetzungen. Seit 2008 steht der berühmte Stéphane Derenoncourt bei Château Poujeaux beratend zur Seite, zeitgleich hat man auf nachhaltigen Anbau umgestellt. Hier stimmt alles, von der Rebe bis zur Flasche, und auch die Preise sind noch immer extrem fair.

Degustationsnotiz:

Bouquet délicat de cassis frais, de violette, de tabac blond et de gelée de sureau. Bouche onctueuse, ferme et racée, tannins serrés et corps musclé. Finale concentrée aux arômes de cerises noires et jus de prunelle, sur des nuances minérales.

Accompagne idéalement:

Délicieux avec les viandes braisées, l'entrecôte, le rumsteack, les truffes noires et la côte de bœuf, il accompagnera également très bien le gigot d'agneau, le confit de canard ou les fromages à pâte dure.

Servierempfehlung:

Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.

Pays d'origine: France

Sous-région: Moulis

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

Cépage(s): 60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot

Artikelnummer: 0330816

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Poujeaux

Moulis AOC

Herkunft:	France
Notation:	GaultMillau 94-95/100, James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.