



Château Poujeaux

Moulis AOC

Un vin vedette

Description:

Le Château Poujeaux est un véritable joyau et est considéré depuis longtemps comme une perle rare parmi les amateurs de Bordeaux. Il est situé dans la petite commune de Moulis, au nord de Margaux, où le microclimat et les sols offrent des conditions idéales. Depuis 2008, le célèbre Stéphane Deroncourt apporte son expertise au Château Poujeaux, et c'est à cette même période que le domaine s'est converti à la culture durable. Ici, tout est parfait, de la vigne à la bouteille, et les prix restent extrêmement raisonnables.

Profil aromatique:

Bouquet dense de myrtilles avec des notes de lavande et de lilas. Bouche charnue avec une trame tannique soutenue, un extrait légèrement farineux et un corps relâché. Un léger mordant dans la finale complexe.

Va bien avec:

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.

Température:

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

Pays d'origine: France

Appellation: Moulis

Fabrication: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Teneur en alcool: 14.0%

Prêt à boire: jusqu'en 2043

Raisins: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot

N° article: 0330819

Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

Château Poujeaux

Moulis AOC

Pays d'origine: France
Classifications: Neal Martin 94/100, Antonio Galloni 90-92/100, James Suckling 93/100, Parker 92/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20
Raisins: 50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot
Prêt à boire: jusqu'en 2043
Viticulture: Traditionnelle
Fabrication: 12 Mois en Barrique
Teneur en alcool: 14.0%
Température: Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.