



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 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 pruneau, 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.

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

Sous-région: Moulis

Elevage: en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

N° article: 0330825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Poujeaux

Moulis AOC

Herkunft:	France
Notation:	Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	en Barrique
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C.