MÖVENPICK
VINS




# 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 Derenoncourt 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.

**Profile aromatique:**
Pourpre saturé, centre opaque, disque lilas. Bouquet complexe de mûres sucrées, de cassis et de bois de santal, avec de délicates touches minérales, de violette et de tabac brésilien. Palais puissant et tendre, avec des tannins serrés et une merveilleuse plénitude, corps racé et élégant. Les baies noires se marient aux notes de terroir dans la longue finale compacte.

**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:** | 13.5% |
| **Prêt à boire:** | jusqu'en 2044 |
| **Raisins:** | 54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 6% Petit Verdot |
| **N° article:** | 0330820 |

MÖVENPICK
VINS

# Étiquette à insérer pour les pinces de casier à vin

Taille: A7 74x105

## Château Poujeaux

Moulis AOC

| | |
|---|---|
| **Pays d'origine:** | France |
| **Classifications:** | James Suckling 93/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnuck 90/100, Parker 91+/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20 |
| **Raisins:** | 54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 6% Petit Verdot |
| **Prêt à boire:** | jusqu'en 2044 |
| **Viticulture:** | Traditionnelle |
| **Fabrication:** | 12 Mois en Barrique |
| **Teneur en alcool:** | 13.5% |
| **Température:** | Pour une dégustation optimale des vins rouges de garde, nous recommandons une température de service de 16 à 18 °C. |

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch