



## 2017 Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

L'étoile montante de Moulis

### Description:

Le Château Branas Grand Poujeaux est un jeune vignoble et un nouveau champion à Moulis-en-Médoc. Les vignes s'étendent entre Chasse-Spleen et Poujeaux, et les propriétaires, Carmen et Justin Onclin, sont épaulés par l'excellent consultant Stéphane Derenoncourt.

### Note de dégustation:

Pourpre-grenat aux reflets violets. Nez ouvert aux parfums envoûtants de griottes, puis de sureau. La bouche révèle une texture soyeuse avec corps musclé et serré. Des arômes de peau de prune et de sureau séché accompagnent la longue finale.

### Accompagne idéale:

Il accompagne à merveille les steaks, le poisson au grill, le pain de viande, la lamproie et le boudin, mais également un plateau de fromage ou des plats en daube.

### Conseils de service:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Moulis
<b>Producteur:</b>	Château Branas Grand Poujeaux
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 89–90/100, Parker 88/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Cépage(s):</b>	75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0103417

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

<b>Origine:</b>	France
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 89–90/100, Parker 88/100, WeinWisser 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2040
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	16 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.