



"L'étoile montante de Moulis"

2016 Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

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 saturé, violacé sur le disque. Bouquet complexe de baies bleues avec de nombreuses notes florales, cassis et gelée de sureau en arrière nez. La bouche est onctueuse avec des tannins fins, en rétro-olfaction, à nouveau une pleine charge de cassis, des nuances de mûres accompagnent la finale longue et de bonne puissance. Comme l'année dernière au top niveau.
Elaboration:	en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Notation(s):	James Suckling 92-93/100, Neal Martin 92/100, Parker 90+/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 91-93/100, WeinWisser 18/20
Pays d'origine:	France
Cépage(s):	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Vol. alcool:	14.0 %
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.
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.
Producteur:	Château Branas Grand Poujeaux
Emballage:	Caisse bois de 6
Référence:	0103416075B6000

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Origine:	France
Notation(s):	James Suckling 92-93/100, Neal Martin 92/100, Parker 90+/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 91-93/100, WeinWisser 18/20
Cépage(s):	50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.