

## 2010 Château Poujeaux

Cru Bourgeois, Moulis AOC

Poujeaux affiche une nouvelle fois son génie avec ce bourgeois, qui soutient facilement la comparaison avec des grands crus autrement plus coûteux

**Note de dégustation:**

Pourpre foncé, étoffé au milieu, disque aux chatolements grenat. Bouquet fruité de folie, comme parfumé, aux notes de lilas, cassis, noix de coco et damassine. En bouche, il est fin, élégant, aux tanins soyeux, merveilleusement équilibré.

**Accompagne idéale:**

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.

**Conseils de service:**

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Sous-région:</b>	Moulis
<b>Producteur:</b>	Château Poujeaux
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 92/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2035
<b>Référence:</b>	0330810

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

Taille: A7 74x105

### **Château Poujeaux**

Cru Bourgeois  
Moulis AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 92/100, Parker 90/100, René Gabriel 18/20  
**Apogée:** jusqu'en 2035  
**Vol. alcool:** 14.0 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil : déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.