



## 2020 Château Poujeaux

Moulis AOC, Moulis AOC

### Note de dégustation:

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.

### 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 93/100, Parker 91+/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnock 90/100
<b>Elevage:</b>	12 Mois en Barrique
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Cépage(s):</b>	54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 6% Petit Verdot
<b>Référence:</b>	0330820

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

Taille: A7 74x105

### Château Poujeaux

Moulis AOC  
Moulis AOC

**Origine:** France  
**Notation(s):** James Suckling 93/100, Parker 91+/100, WeinWisser 18/20, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnuck 90/100  
**Cépage(s):** 54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 6% Petit Verdot  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Elevage:** 12 Mois en Barrique  
**Vol. alcool:** 13.5 %  
**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.