



2015 Château Branas Grand Poujeaux

Moulis-en-Médoc AOC

Vous pouvez l'acheter les yeux fermés

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 très sombre aux reflets lilas et violets. Bouquet fruité et capiteux avec en deuxième nez de magnifiques notes douces et florales de Cabernet, ainsi que des nuances, peut-être un peu mûres, de raisins secs. Belles notes de cassis dans le palais onctueux et fondant, finale vanillée, presque caramélisée. Ce vin a déjà trouvé son équilibre et est, comme à son habitude, une valeur sûre de haut niveau.

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.

Pays d'origine: France

Région: Bordeaux

Sous-région: Moulis

Producteur: Château Branas Grand Poujeaux

Notation(s): James Suckling 94/100, Parker 91-93/100, René Gabriel 18/20

Elaboration: 16 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 14.0 %

Cépage(s): 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

Emballage: Caisse bois de 6

Référence: 0103415075B6000

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 94/100, Parker 91-93/100, René Gabriel 18/20
Traubensorte(en): 50% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elaboration: 16 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.