



1990 Château Poujeaux

Cru Bourgeois, Moulis AOC

Note de dégustation:

Bouquet délicat de cassis frais, de violette, de tabac blond et de gelée de sureau. Bouche onctueuse, ferme et racée, tannins serrés et corps musclé. Finale concentrée aux arômes de cerises noires et jus de pruneau, sur des nuances minérales.

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.

Pays d'origine:	France
Région:	Bordeaux
Sous-région:	Moulis
Producteur:	Château Poujeaux
Notation(s):	
Cépage(s):	Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Référence:	0330890

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Poujeaux

Cru Bourgeois
Moulis AOC

Origine: France

Notation(s):

Cépage(s): Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

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.