



Château Poujeaux

Moulis AOC

Un vino di punta

Descrizione:

Château Poujeaux è un vero gioiello e da tempo è considerato un vero e proprio tesoro nascosto dagli appassionati di Bordeaux. Si trova nel piccolo comune di Moulis, a nord di Margaux, dove il microclima e i terreni offrono condizioni ottimali. Dal 2008 il famoso Stéphane Derenoncourt affianca Château Poujeaux in veste di consulente; contemporaneamente si è passati alla coltivazione sostenibile. Qui tutto è perfetto, dalla vite alla bottiglia, e anche i prezzi sono ancora estremamente onesti.

Profilo aromatico:

Delicato bouquet di ribes nero fresco, viola, tabacco leggero e gelatina di sambuco. Al palato è untuoso, deciso e vivace, con tannini stretti e un corpo muscoloso. Finale concentrato con aromi di ciliegie nere e succo di prugnone, su sfumature minerali.

Ideale con:

Delizioso con brasati, entrecôte, fesa, tartufo nero e costata di manzo, si abbina bene anche al cosciotto di agnello, all'anatra confit o ai formaggi a pasta dura.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.

Paese di origine: Francia

Appellation: Moulis

Allevamento: in barrique

Viticultura: Tradizionale

Varietà d'uva: 50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc

Numero articolo: 0330825

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Poujeaux

Moulis AOC

Herkunft:	Francia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	50% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in barrique
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini rossi con buon potenziale di invecchiamento, si consiglia una temperatura di degustazione tra i 16 e i 18 °C.