



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:

Porpora saturo, centro opaco, disco lilla. Bouquet complesso di more dolci, ribes nero e legno di sandalo, con delicate note minerali, di violetta e tabacco brasiliano. Palato potente e tenero, con tannini stretti e una meravigliosa pienezza, corpo robusto ed elegante. I frutti di bosco si combinano con le note del territorio nel finale lungo e compatto.

Abbinamenti:

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

Denominazione: Moulis

Produzione: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 13.5%

Maturità di degustazione: fino al 2044

Uva: 54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 6% Petit Verdot

Numero articolo: 0330820

Scheda da inserire nelle clip per scaffali portavini

Dimensione: A7 74x105

Château Poujeaux

Moulis AOC

Paese di origine: Francia

Valutazioni: James Suckling 93/100, Antonio Galloni 90/100, Decanter 91/100, Jeb Dunnuck 90/100, Parker 91+/100, WeinWisser 18/20, Score 18.5/20

Uva: 54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot, 6% Petit Verdot

Maturità di degustazione: da 2018 fino al 2044

Viticultura: Tradizionale

Produzione: 12 Mesi in barrique

Gradazione alcolica: 13.5%

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.