



Château Poujeaux

Cru Bourgeois, Moulis AOC

Beständig auf dem Niveau eines klassifizierten Cru

Descrizione:

Château Poujeaux ist ein echtes Kleinod und gilt unter Bordeauxliebhabern schon länger als echter Geheimtipp. Heimat ist die kleine Gemeinde Moulis, nördlich von Margaux, das Mikroklima und die Böden bieten hier beste Voraussetzungen. Seit 2008 steht der berühmte Stéphane Derenoncourt bei Château Poujeaux beratend zur Seite, zeitgleich hat man auf nachhaltigen Anbau umgestellt. Hier stimmt alles, von der Rebe bis zur Flasche, und auch die Preise sind noch immer extrem fair.

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

Produttore: Moulis AOC

Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Numero articolo: 0330890

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Château Poujeaux

Cru Bourgeois
Moulis AOC

Herkunft: Francia
Valutazioni: Score 18.5/20
Varietà d'uva: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
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.