



## 1990 Château Poujeaux

Cru Bourgeois, Moulis AOC

**Nota di degustazione:**

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 prugne, su sfumature minerali.

**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. .

**Consigli per il consumo:**

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

**Paese d'origine:**

Francia

**Regione:**

Bordeaux

**Sottoregione:**

Moulis

**Produttore:**

Château Poujeaux

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

**Numero di articolo:**

0330890

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Château Poujeaux**

Cru Bourgeois  
Moulis AOC

**Origine:** Francia

**Valutazioni:**

**Varietà d'uva:** Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
**Servizio:** Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.