



Wijnfiche

Château Dutruch Grand Poujeaux - C.B. - 37,5 cl | Moulis FRANKRIJK (MOULIS) – 2019

Domein

Ch. Dutruch Grand Poujeaux

Ch. Dutruch werd in de 18de eeuw opgericht door familie Dutruch en bleef tot 1967 in hun handen. Op dat moment kocht François Cordonnier (senior) het kasteel en liet de totale wijngaardoppervlakte groeien van 11 tot 28 hectare. Vermits François kinderloos was, gaf hij op zijn beurt het domein door aan Jean Baptiste. Zijn zoon, François Cordonnier (junior), zet op vandaag het werk van zijn nonkel met trots verder. In 2018 kreeg een eerste deel van de wijngaard de HVE3 certificatie voor biologische landbouw.

Vinificatie

De druiven worden handmatig geoogst bij een optimale rijpheid waarbij de druiven voldoende zuurtjes bewaren. De wijn rijpt 12 maanden op eikenhoutenvaten waarvan 1/3de nieuw hout, 1/3de één en 1/3de 2 jaar oud is. Hoewel het hout essentieel is om de gewenste tanninestructuur te bekomen, dient deze rijping om de wijn te ondersteunen. Overmatige houtaroma's worden dan ook vermeden.

Smaak

In zijn jeugdige jaren presenteert deze wijn aroma's van knapperig rood en zwart fruit, met subtiele geroosterde toetsen. In de mond ervaren we een soepele, frisse wijn met gestructureerde tannines. Naarmate deze wijn op fles rijpt, evolueren de aroma's richting truffel, dierlijke geuren en menthol. Een wijn die best pas geopend wordt tussen de 3 en 5 jaar na oogst.

Gerechten

Lam | Steak | Wild - Hert

Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Teeltwijze: Duurzaam/ HVE / Terra vitis

Te bewaren (jaren): > 10

Serveertemperatuur: 17-18° C

Smaakprofiel: Complex structuur tanninerijk

