

### **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**

Mechanische oogst, vinificatie in inox en een inweekperiode van 17 - 25 dagen. Rijping gedurende 18 maanden waarvan 12 maanden in deels beton (2/3de) en deels gebruikte Franse vaten (1/3de).

### **Smaak**

Deze wijn vertoont een robijnrode kleur met gemiddelde diepte. Boeket met aroma's van klein rood zomerfruit, een kruidigheid en een subtiele, geïntegreerde houttoets. Het is dan ook een fruit en Merlot gedreven Bordeaux met hoge zuren, wat zorgt voor een lichte en frisse stijl. Relatief jong te consumeren.

### **Gerechten**

Gevogelte - kip, gegrild | Kaas - Kaasschotel | Charcuterie | Aperitief

## Algemene info

Type: Rode wijn

Druivenrassen: Merlot (63%), Cabernet Sauvignon (31%), Cabernet Franc (3%), Petit Verdot (3%)

Teeltwijze: Traditioneel

Te bewaren (jaren): + 5-7

Serveertemperatuur: 16 °C

Smaakprofiel: Soepel sappig

