



Wijnfiche

## **Château Dutruch Grand Poujeaux - C.B. - 3L | Moulis France (MOULIS) – 2016**

### **Vinification**

De oogst gebeurt voor 60% manueel en 40% mechanisch. Vervolgens is er een maceratie aan gecontroleerde temperatuur van 17 à 25 dagen in inox tanks en in betonnen tanks. Fermentatie aan max. 28°C om de fruitigheid te bewaren en een zachte extractie van tannines te verzekeren. De wijn rijpt 18 maanden, waarvan 12 op eik, waarvan 1/3 nieuwe eiken vaten.

### **Taste**

Deze wijn heeft een complex boeket (rijp fruit, vanille, cacao) met een stevige structuur. In de mond een explosie van rijpe vruchten en kruidige toetsen, een verleidelijke wijn met veel souplesse en finesse binnen Médoc. Het is een uitgebalanceerde en klassieke Bordeaux met stevige tannines, vleugen van kaneel en broodkruim.

### **Food pairing**

Lamb - chops | Steak | Game - deer

### **General information**

Type: Red wine

Grape varieties: Cabernet Sauvignon (58%), Merlot (35%), Petit Verdot (5%), Cabernet Franc (2%)

Viticulture: Traditional

Storage (years): > 10, ""

Serving temperature: 17-18°C

