



Wijnfiche

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

### **Domaine**

#### **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.

### **Vinification**

Le Château Dutruch Grand Poujeaux est produit à partir de raisins issus des vieilles vignes de la propriété. Manuelle, la récolte s'effectue à la maturité optimale pour préserver l'acidité naturelle des baies. Nous obtenons ainsi un vin frais, équilibré, agréable à boire et d'une grande aptitude au vieillissement. L'élevage est ensuite réalisé en barriques de chêne français pendant 12 mois. 1/3 des fûts sont neufs, 1/3 ont un an et 1/3 ont deux ans. Si le boisé du chêne français est indispensable car apportant précision et structure tannique, il est essentiel pour nous qu'il ne soit qu'un support à l'expression du vin et non l'inverse.

### **Dégustation**

Dans sa jeunesse, le Château Dutruch Grand Poujeaux présente des arômes de fruits rouges et noirs frais et croquants, avec de subtiles notes grillées et torréfiées. La bouche est suave, fraîche et précise. Les tanins, présents mais bien intégrés, sont d'une grande persistance. Avec l'âge, l'aromatique évolue vers des notes truffées, animales et mentholées. Nous vous conseillons d'attendre au minimum 3 à 5 ans, mais le potentiel de garde peut être impressionnant en fonction des millésimes.

### **Mets adaptées**

Agneau | Steak | Cerf

## Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 17-18° C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants

