

Domaine

Ch. Dutruch Grand Poujeaux

Een wijngaard van 26 ha met traditionele druivensoorten, nl. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc en Petit Verdot. Het kasteel wordt gekenmerkt door een lage productiviteit tussen 37 en 59 hl/ha. De oogst gebeurt voor 60% manueel en 40% mechanisch. De wijnstokken hebben een gemiddelde leeftijd van 35 jaar. In 1999 werd een nieuwe wijnkelder gebouwd, met cuves in beton en inox voorzien van een thermische regulatie.

Vinification

Mechanische oogst, vinificatie in inox en een inweekperiode van 17 - 25 dagen. Rijping gedurende 18 maanden waarvan 12 maanden in deels beton (66%) en deels gebruikte Franse vaten (33%).

Dégustation

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.

Mets adaptées

Volaille - grillé | Assiette de fromages | Charcuterie | Apéritif

Caractéristiques

Type: Vin rouge

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

Viticulture: Traditionnel

Stocker (années): + 5-7

Servir à: 16 °C

pdf.general.flavour-profile: Souple et juteux



