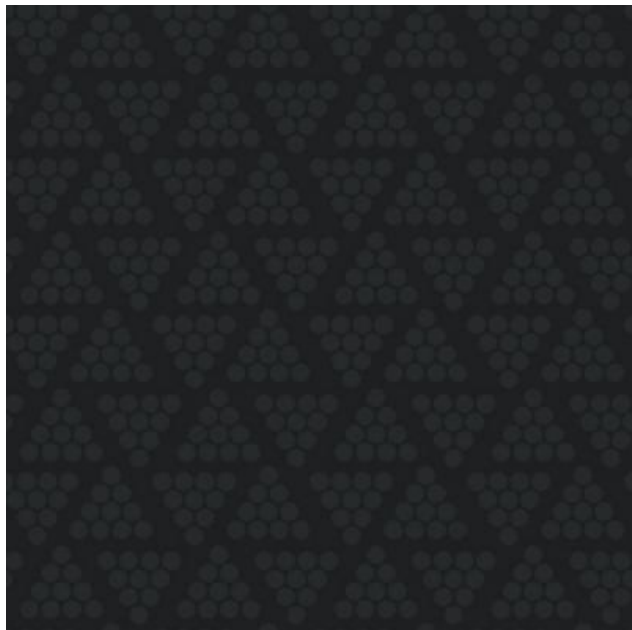


## CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX



### Accords mets et vins

La biche ou le chevreuil avec une sauce aux airelles, mille feuille de pomme de terre et panais ou une lamproie à la bordelaise.

### Détails

**Domaine** : Château Dutruch Grand Poujeaux  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2016  
**Degrès** : 13 %  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Contenance** : 1,50 L  
**Cépages** : Merlot , Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
**Région** : Bordeaux  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Moulis-en-Medoc  
**Nom du Vigneron** : François Cordonnier

### Caractéristiques

**Terroir** : 90% Graves garonnaises, et 10% argilo-calcaire  
**Cépage** : 58% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Petit verdot  
**Vendange** : Manuelles  
**Viticulture** : Raisonnée  
**Vinification** : Cuves thermorégulées, macération courte  
**Elevage** : 12 mois en barriques de chêne français

### Dégustation

**Robe** : Robe sombre et puissante  
**Nez** : Le nez est franc et expressif; on sent un vin vif et généreux.  
**Bouche** : La bouche est complexe avec du volume et de la finesse. On retrouve en premier lieu la rondeur et la gourmandise avec des fruits noirs et juteux.  
**Finale** : La puissance arrive avec des tanins boisés et élégants qui complètent les notes de fruit sans les écraser.  
**Garde** : 10 ans  
**Température de service** : 17-18°C

### HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Dutruch Grand Poujeaux tient son nom de son premier propriétaire qui bâtit la charmante maison au milieu du 19ème siècle. En 1967, le Château est racheté par François Cordonnier qui en fit une propriété familiale. Son neveu, Jean-Baptiste Cordonnier lui succéda en 1993 pour laisser ensuite la place à son frère, François Cordonnier qui est l'actuel propriétaire depuis Juillet 2016.

