CHÂTEAU POUJEAUX - 2010

Propriétaire	*Philippe CUVELIER*		
Appellation	*Moulis-en-Médoc*		
Superficie	*68 hectares*	**Sols**	*Graves garonnaises de Günz*
Densité de plantation	*10 000 pieds / hectare*	**Production**	*300 000 bouteilles en moy.*
Âge moyen des vignes	*35 ans*	**Conduite**	*Guyot double*
Vendanges	*01 – 10 Octobre*	**Œnologue conseil**	*Stéphane DERENONCOURT*
Assemblage	*48% Cabernet Sauvignon – 45% Merlot* *2% Cabernet Franc – 5% Petit Verdot*		

Mise en bouteille : *22.05 au 02.06.12* **%TAV :** *14* **Acidité Totale :** *3,4g/L* **pH :** *3,74*

Vinification		*Cuvaison de 20 à 25 jours en cuves béton et inox avec remontages réguliers.*
Élevage		*30% barriques neuves avec 12 mois d'élevage*
Description du millésime	***Général***	*Après l'opulent et sensuel 2009, le millésime 2010 affiche un profil plus classique avec une structure imposante et une acidité élevée. Le volume de la récolte est faible en raison de la coulure pendant la fleur mais les vins, puissants et concentrés, sont bâtis pour une très longue garde.*
	Local	*Les nuits fraîches de l'été 2010 ont façonné un millésime tout aussi exceptionnel que 2009, mais dans un registre éminemment classique. De grands Bordeaux rouges, corsés et racés, avec un sérieux et une tension propices à une belle et longue garde. La similitude entre les duos 1989/1990 et 2009/2010 est frappante. Grand millésime d'élégance et de fraîcheur aromatique.*
	Personnel	*"Avec 2010, Poujeaux renoue avec le style qui a fait son succès!"* *"Achat de nouvelles décavailloneuses et de disques de chaussage permettant l'amélioration des pratiques culturales et d'abandonner les cavaillons manuels de Juillet." – S. DUBRULLE*
Dégustation	***Visuel***	*Robe pourpre et brillante.*
	Olfactif	*Le nez recèle d'une belle palette de fruits noirs et rouges, avec une touche de minéralité.*
	Gustatif	*En bouche le vin est riche, généreux et suave. Les tanins sont mûrs, fins et élégants. L'équilibre et l'harmonie sont déjà présents dans ce vin qui offre un grand potentiel de garde.*