



CHÂTEAU POUJEAUX - 2011

Propriétaire	Philippe CUVELIER		
Appellation	Moulis-en-Médoc		
Superficie	68 hectares	Sols	Graves garonnaises de Günz
Densité de plantation	10 000 pieds / hectare	Production	200 000 bouteilles en moy.
Âge moyen des vignes	35 ans	Conduite	Guyot double
Vendanges	14 – 30 Septembre	Oenologue conseil	Stéphane DERENONCOURT
Assemblage	48% Cabernet Sauvignon – 44% Merlot 3% Cabernet Franc – 5% Petit Verdot		
Mise en bouteille	14 au 19.06.13	%TAV	13
		Acidité Totale	3,3g/L
		pH	3,83

Vinification	Cuvaision 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	Au cours d'un été frais et humide, les vignerons durent lutter contre les attaques des cryptogames sur des raisins encore verts. Septembre, chaud et ensoleillé, sauva la donne. La qualité finale, très variable d'un producteur à l'autre, dépend de la date des vendanges et du soin apporté au tri des raisins.
	Local	Moins puissants et concentrés que 2010 mais dans le même style tendu et élancé, les rouges, comme en 2006 ou 2008, ne se dévoileront qu'après quelques années de garde.
	Personnel	"Orage de grêle le 4 Juin. Floraison très précoce. Échaudages en été. Mars: livraison d'un nouvel enjambeur. - S. DUBRULLE
Dégustation	Visuel	-
	Olfactif	Très belle expression aromatique composée de fruits noirs et d'épices.
	Gustatif	Le cabernet-sauvignon, cépage roi du millésime, offre à ce vin une très belle structure ainsi qu'une jolie fraîcheur. Le merlot et le petit verdot se chargent de lui apporter de la rondeur et de la complexité. Le tout est équilibré, harmonieux et soyeux.