# 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* | **Œnologue conseil** | *Stéphane DERENONCOURT* |
| **Assemblage** | *48% Cabernet Sauvignon – 44% Merlot*<br>*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** | | *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*** | *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 fraicheur. 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.* |