



CHÂTEAU POUJEAUX - 2012

Propriétaire	Philippe CUVELIER		
Appellation	Moulis-en-Médoc		
Superficie	68 hectares	Sols	Graves garonnaises de Günz
Densité de plantation	10 000 pieds / hectare	Production	400 000 bouteilles en moy.
Âge moyen des vignes	35 ans	Conduite	Guyot double
Vendanges	04 – 20 Octobre	Oenologue conseil	Stéphane DERENONCOURT
Assemblage	52% Cabernet Sauvignon – 39% Merlot 3% Cabernet Franc – 6% Petit Verdot		
Mise en bouteille	20 au 27.06.14	%TAV	13
		Acidité Totale	3g/L
		pH	3,78

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 Un millésime très éprouvant pour les vigneronns avec des conditions climatiques cauchemardesques : gels d'hiver, printemps pluvieux jusqu'à la fin juillet, pression incessante du mildiou et de l'oïdium, orages de grêle, canicule en août et retour de la pluie en octobre.

Local Millésime clône de 1998, à maturité tardive où les merlots, plus précoces, l'emportent souvent sur les cabernets. Très beaux rouges gourmands, savoureux, rapidement charmeurs en rive droite (Pomerol en tête) et au sud de la rive gauche (Pessac-Léognan et Margaux).

Personnel
 « Malgré son fort potentiel de garde, ce vin, bien que jeune sera, à ne pas manquer, très vite apprécié. »
 « Échaudages fin juillet. » - S. DUBRULLE
 « Achat d'une seconde chaine de réception de vendange. » - C. LABENNE

Visuel La robe de ce vin est d'un beau grenat sombre et profond.

Dégustation
Olfactif Son nez exhale des arômes de fruits rouges et noirs rehaussés par une note délicate de café et de réglisse.

Gustatif En bouche, ce vin est dense et le grain des tanins est fin. Il jouit à la fois d'une belle structure et d'une élégante harmonie. Le fruit est très présent.