



CHÂTEAU PUJOUX - 2013

Propriétaire	<i>Philippe CUVELIER</i>		
Appellation	<i>Moulis-en-Médoc</i>		
Superficie	<i>68 hectares</i>	Sols	<i>Graves garonnaises de Günz</i>
Densité de plantation	<i>10 000 pieds / hectare</i>	Production	<i>120 000 bouteilles en moy.</i>
Âge moyen des vignes	<i>35 ans</i>	Conduite	<i>Guyot double</i>
Vendanges	<i>02 - 11 Octobre</i>	Oenologue conseil	<i>Stéphane DERENONCOURT</i>
Assemblage	<i>50% Cabernet Sauvignon - 45% Merlot - 5% Petit Verdot</i>		
Mise en bouteille :	<i>18 juin au 22 juin 2015</i>	%TAV : 13	Acidité Totale : 3.1g/L pH : 3,72

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 *Encore un millésime difficile à gérer en raison d'une météo calamiteuse : froid persistant, humidité, grêle, rien ne fut épargné aux vignerons.*

Local

Personnel

"Mois de Juillet très chaud avec petit orage de grêle le 26 Juillet et un plus gros le 2 août. Millésime tardif durant tout le cycle." - S. DUBRULLE

Visuel

Dégustation

Olfactif

Nez expressif ou se mêlent les arômes de fruits rouges et noirs.

Gustatif

Belle attaque souple et ronde ou là aussi le fruit domine. Jolie matière, grains fins et harmonie contribuent à la suavité de ce vin de plaisir qui ne tardera pas à nous régaler.