



## CHÂTEAU POUJEAUX - 2014

<b>Propriétaire</b>	<i>Philippe CUVELIER</i>		
<b>Appellation</b>	<i>Moulis-en-Médoc</i>		
<b>Superficie</b>	<i>68 hectares</i>	<b>Sols</b>	<i>Graves garonnaises de Günz</i>
<b>Densité de plantation</b>	<i>10 000 pieds / hectare</i>	<b>Production</b>	<i>280 000 bouteilles en moy.</i>
<b>Âge moyen des vignes</b>	<i>35 ans</i>	<b>Conduite</b>	<i>Guyot double</i>
<b>Vendanges</b>	<i>29 Sept. – 20 Oct.</i>	<b>Oenologue conseil</b>	<i>Stéphane DERENONCOURT</i>
<b>Assemblage</b>	<i>60% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot – 5% Petit Verdot</i>		
<b>Mise en bouteille :</b>	<i>14 au 23.06.16</i>	<b>%TAV : 13</b>	<b>Acidité Totale : 3,2g/L</b> <b>pH : 3,73</b>

**Vinification** *Cuvaison de 20 à 25 jours en cuves béton et inox avec remontages réguliers.*

**Élevage** *30% barriques neuves avec 12 mois d'élevage*

<b>Description du millésime</b>	<b>Général</b>	<i>Après un débourrement précoce dû à un hiver doux et pluvieux, le cycle végétatif s'est normalisé par des périodes fraîches et humides en saison, particulièrement en août, et une arrière saison exceptionnelle jusqu'à la fin des vendanges.</i>
	<b>Local</b>	
	<b>Personnel</b>	<i>"16 et 17 Juillet très chauds avec échaudage des grappes. Petite grêle le 19 Mai. Premiers essais d'enherbement des rangs de vignes. En Septembre, mise en place d'une station météo." – S. DUBRULLE "Achat d'une série de cuves à petites capacités." – C. LABENNE</i>
<b>Dégustation</b>	<b>Visuel</b>	
	<b>Olfactif</b>	<i>Nez délicat, expressif et complexe où se mêlent les arômes de fruits noirs, griotte et des notes plus florales.</i>
	<b>Gustatif</b>	<i>En bouche l'attaque est souple, le vin est dense et les tanins soyeux. Une grande complexité, une jolie délicatesse et une très longue persistance en bouche donneront à ce vin une grande buvabilité.</i>