



CHÂTEAU POUJEAUX - 2014

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>280 000 bouteilles en moy.</i>
Âge moyen des vignes	<i>35 ans</i>	Conduite	<i>Guyot double</i>
Vendanges	<i>29 Sept. – 20 Oct.</i>	Oenologue conseil	<i>Stéphane DERENONCOURT</i>
Assemblage	<i>60% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot – 5% Petit Verdot</i>		
Mise en bouteille :	<i>14 au 23.06.16</i>	%TAV : 13	Acidité Totale : 3,2g/L pH : 3,73

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 *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.*

Local

Personnel

"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

Visuel

Dégustation

Olfactif

Nez délicat, expressif et complexe où se mêlent les arômes de fruits noirs, griotte et des notes plus florales.

Gustatif

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.