CHÂTEAU POUJEAUX - 2015

Propriétaire	*Philippe CUVELIER*		
Appellation	*Moulis-en-Médoc*		
Superficie	*68 hectares*	**Sols**	*Graves garonnaises de Günz*
Densité de plantation	*10 000 pieds / hectare*	**Production**	*280 000 bouteilles en moy.*
Âge moyen des vignes	*35 ans*	**Conduite**	*Guyot double*
Vendanges	*22 Sept. – 12 Oct.*	**Œnologue conseil**	*Stéphane DERENONCOURT*
Assemblage	*50% Cabernet Sauvignon – 42% Merlot – 6% Petit Verdot – 2% Cabernet franc*		
Mise en bouteille :	**%TAV :** *13.5*	**Acidité Totale :** *3,08g/L*	**pH :** *3,79*

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***	L'hiver 2015 aura duré jusqu'aux derniers jours de mars. Débourrement tardif de la vigne. A la faveur d'une quinzaine d'avril aux températures estivales, tout s'accélère ! La pousse des vignes se fait rapide et régulière. La floraison se fait donc de manière rapide et groupée, comme seuls les grands millésimes en offrent.
	Local	Ce genre de millésime qui vous laisse le choix de ramasser comme vous l'entendez. Celui de l'expression des styles, de la créativité
	Personnel	
Dégustation	***Visuel***	
	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.*