



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.	Oenologue 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

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.*