CHÂTEAU POUJEAUX - 2016

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	*4 Oct. – 21 Oct.*	**Œnologue conseil**	*Stéphane DERENONCOURT*
Assemblage	*60% Cabernet Sauvignon – 35% Merlot – 5% Petit Verdot*		
Mise en bouteille :	**%TAV :** *13.5*	**Acidité Totale :** *2,87g/L*	**pH :** *3,81*

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 hiver chaud et sec, le printemps 2016 s'est montré frais et exceptionnellement humide. Le développement végétatif lent s'est accéléré progressivement. La floraison a ainsi pu se faire de manière homogène, sans stress. Avec un potentiel productif confortable, l'été plutôt sec s'est prolongé de manière à offrir une belle concentration et une grande maturité à ce millésime exceptionnel et inespéré.
	Local	L'été indien providentiel de cette année nous a offert des vendanges d'une rare précision qualitative. Chaque terroir a pu exprimer son potentiel et sa complexité aromatique.
	Personnel	