



## CHÂTEAU POUJEAUX - 2016

<b>Propriétaire</b>	Philippe CUVELIER		
<b>Appellation</b>	Moulis-en-Médoc		
<b>Superficie</b>	68 hectares	<b>Sols</b>	Graves garonnaises de Günz
<b>Densité de plantation</b>	10 000 pieds / hectare	<b>Production</b>	280 000 bouteilles en moy.
<b>Âge moyen des vignes</b>	35 ans	<b>Conduite</b>	Guyot double
<b>Vendanges</b>	4 Oct. - 21 Oct.	<b>Oenologue conseil</b>	Stéphane DERENONCOURT
<b>Assemblage</b>	60% Cabernet Sauvignon - 35% Merlot - 5% Petit Verdot		
<b>Mise en bouteille :</b>	<b>%TAV : 13.5</b>	<b>Acidité Totale : 2,87g/L</b>	<b>pH : 3,81</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*

**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*