

Moulis en Médoc CHÂTEAU POUJEAUX

Rødvin – fra BORDEAUX

TØR


Fadlagret



Sagt & skrevet:

- "Dette er en af de bedste vine – hvis endda ikke den bedste – i Moulis-en-Médoc-appellationen."
Hubrecht Duijker & Michael Broadbent,
THE BORDEAUX ATLAS
AND ENCYCLOPAEDIA OF CHÂTEAUX
- "Den er altid en af de to bedste i appellationen."
Clive Coates,
THE WINES OF BORDEAUX
- "En yderst pålidelig vin."
Stephen Brook,
THE COMPLETE BORDEAUX
- "Poujeaux har en imponerende evne til at lave vine med dybde og stor lagringsevne, som ikke desto mindre er umiddelbart bløde og attraktive."
Oz Clarke,
BORDEAUX
- "Forvent stor solbær i smagen, afstemt med krydrede urter. En opadstigende stjerne!"
Jane Anson
THE WINE OPUS
- "Blandt Frankrigs 10 bedste vinkøb!"
Andrew Jefford
DECANTER

**Rig, blød,
med en lækker, fed frugt,
ny-eg-sødme og en let duft af tobak**

Cabernet Sauvignon (57%), Merlot (38%) & Petit Verdot (5%)
– blandingsforhold for årgang 2008
– lagret på egefade (30-40% nye)

Appellation: Moulis-en-Médoc

Ejer: Familien Philippe Cuvelier

Ledelse: Matthieu Cuvelier og Christophe Labenne

Rådgivende ønolog: Stéphane Derenoncourt

Miljøpolitik: Bæredygtig vinavl

Ejendom: 100 ha

Vinmarker: 70 ha

Beliggenhed: På toppen af Grand Poujeaux-skråningerne

Jordbund: Garonne-grus

Plantetæthed: 10.000 vinstokke pr. ha

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 35 år

Markarbejde: Fjernelse af knopskud, tidlig fjernelse af blade, grøn høst, traditionel pløjning og dyrkningsteknik, rationel anvendelse af pesticider

Høstmetode: Manuel ved fuldmødenhed og med efterfølgende maskinel sortering

Vinifikation: Hele druer vinificeres plot for plot i temperaturstyrede små kar af træ, cement og rustfri stål

Lagring: 12 måneder på franske egefade (30-40% nye)

Udbytte: 48 hl/ha

Produktion: Omkring 300.000 flasker årligt, slotaftappet

Merlots rundhed og charme balanceres af spændingen og energien i Cabernet Sauvignon.

Petit Verdot tilfører struktur og en rig aromatisk gane.

✓ **Til det bedre køkken: rødt kød,
mindre vildt og oste**

✓ **Bedst fra 5 år
til mindst 20 år efter høst**

✓ **Nydes ved 16-18 °C**



Navnet 'Château Poujeaux' dukker først op i 1806, men Terre de Poujeaux, der ligger i Moulis-en-Médoc, havde eksisteret siden middelalderen. Jorderne var da en del af godset Latour Saint Mambert, nu Château Latour, Premier Grand Cru Classé, Pauillac. I løbet af det 19. århundrede producerede godset sine første vine og blev uafhængigt. Château Poujeaux var på det tidspunkt opdelt i tre jordstykker, og det var først i slutningen af det 20. århundrede – og takket være Theil-familien – at godsets struktur og størrelse blev gendannet. Ejendommen genvandt sin historiske form i 1956 med samlet 100 hektar, heraf 70 hektar under vin. I 2008 blev ejendommen erhvervet af Cuvelier-familien, der allerede var ejere af det berømte Clos Fourtet, Premier Grand Cru Classé, Saint-Émilion. Rådgivende oenolog er 'hotshot' Stéphane Derenoncourt.

