

Château DUTRUCH GRAND POUJEAUX

2014

AOC MOULIS-EN-MÉDOC



INFORMATIONS GENERALES

Propriétaire : François Cordonnier
Œnologue consultant : Eric Boissenot

INFORMATIONS TECHNIQUES

Terroir

- 10% terres argilo-calcaire
- 90% graves garonnaises situées sur le plateau de Grand-Poujeaux
- superficie du vignoble : 31 hectares
- densité de plantation : 8500 à 10000 pieds/hectare
- âge moyen du vignoble : 29 ans

Vinification

- vendange manuelle
- cuves béton et inox équipées d'une régulation thermique
- macérations relativement courtes (17 à 25 jours)
- températures maximales de 26 à 28°C.
- 18 mois dont 12 en barriques de chêne (1/3 barriques neuves chaque année)
- soutirages tous les 3 mois

LE MILLÉSIME 2014

Date des vendanges : du 25 septembre au 9 octobre

Degré alcoolique : 13°

Assemblage : 43% Cabernet Sauvignon
51% Merlot
3% Petit Verdot
3% Cabernet Franc

SCEA François Cordonnier
Château Dutruch Grand Poujeaux
10 rue de la Forge 33480 Moulis-en-Médoc – France

contact@chateaudutruch.com

Site internet : www.chateaudutruch.com

☎ 05 56 58 02 55



@chateaudutruchgrandpoujeaux