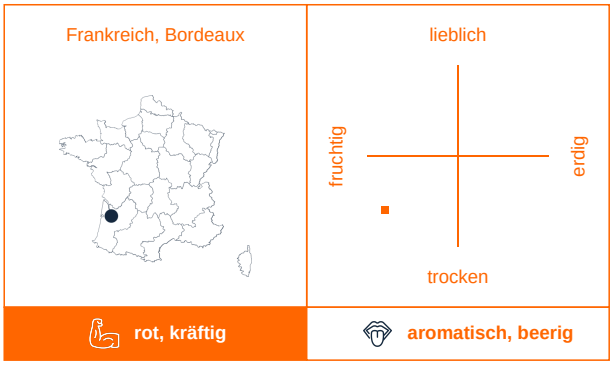
CHÂTEAU POUJEAUX CRU BOURGEOIS AOC CHÂTEAU POUJEAUX AOC

CHÂTEAU POUJEAUX | 2018



Eine klassische, strenge Aromatik offenbart sich in der Nase: Gewürze, vegetabile Noten wie auch Waldbeeren und Unterholz. Dieser Aromaeindruck bestätigt sich im Gaumen, wo sich eine Struktur von weichen, samtigen, aber präsenten Gerbstoffen mit der entsprechenden Fruchtsäure manifestiert. Das Finale ist anhaltend, typisch, gradlinig und klassisch.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Genussreife: 3 - 8 Jahre

Während zwölf Monaten im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut

Würzig, frisch vegetativ, Waldbeeren, Waldboden

Pasteten/Terrinen, Käse, Kaninchenragout, Lammgigot/Keule, Lamm-Grilladen, Rindsfilet, Rinds-Grilladen, Schweins-Grilladen, Poulet vom Grill

Trinktemperatur: 17 bis 19 °C

14.5 % Vol.

Enthält Sulfite

leicht	schwer
samtig	kräftig

VDI MIGROS partner

mild **säurehaltig**