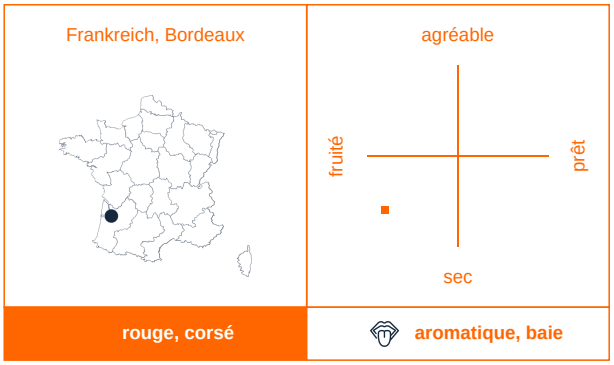
CHÂTEAU POUJEAUX CRU BOURGEOIS AOC CHÂTEAU POUJEAUX AOC

CHÂTEAU POUJEAUX | 2022



Des arômes classiques et francs sépanouissent au nez: épices, notes végétales, myrtilles et sous-bois. Ces sensations aromatiques sont confirmées au palais où se manifeste une structure tannique tendre, onctueuse mais bien présente, en parfait équilibre avec lacidité fruitée. La finale est persistante, typée, franche et classique.

Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Maturité optimale: 3 - 8 Années

Pendant douze mois en barrique (chêne français)

épicé, végétal frais, baies des bois, sous-bois

pâtés / terrines, fromages, civet de lapin, gigot d'agneau, grillades d'agneau, filet de boeuf, grillades de boeuf, grillades de porc, poulet grillé

Température de dégustation: 17 jusqu'à 19 °C

14 % Vol.

Contient des sulfites

léger	lourd
velouté	fort
doux	acide

VOI MIGROS partner