

Château Granins Grand Poujeaux

FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2009

VIGNOBLE



- APPELLATION
Moulis en Médoc
- SUPERFICIE - SOL
13 hectares
Graves garonnaises du Günstz et Argilo calcaires
- DENSITE DE PLANTATION
8300 pieds / hectare
- ENCEPAGEMENT
45% Merlots
45% Cabernets sauvignons
10% Petits Verdots
- AGE MOYEN
35 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

- VINIFICATION
Traditionnelle avec contrôle des températures, cuvaison de 2 à 3 semaines
- ELEVAGE
12 mois en barriques de Chêne français dont 30% de barriques neuves
- MISE EN BOUTEILLE
Au Château
- ENOLOGUE CONSEIL
Eric BOISSENOT

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Nez délicat, toasté, tout en finesse. La bouche est marquée par le fruit mûr, des notes de mûres, de framboises. Les tanins sont très fins, délicats, avec une belle vivacité. Un vin très bien équilibré, flatteur. Ce vin sera un vin de garde.