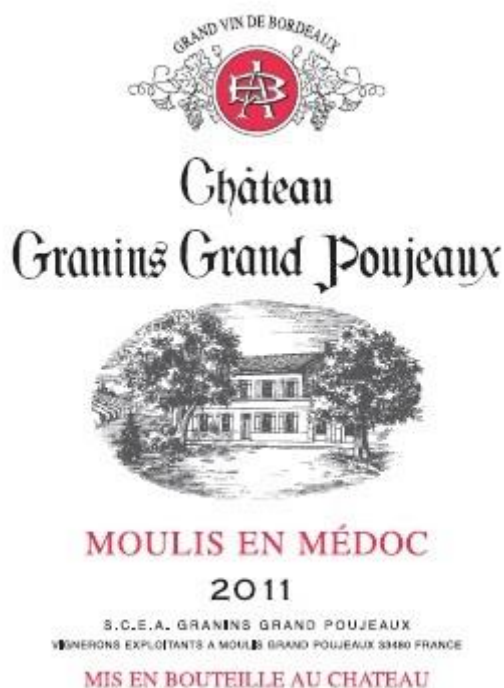


Château Granins Grand Poujeaux

FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2011



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

- VENDANGE
Manuelles
- 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
- GENOLOGUE CONSEIL
Eric BOISSENOT

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

La robe rubis est écarlate, ainsi que le bouquet agrémenté de délicates notes de vanille et d'épices. Belle attaque, le palais se développe avec élégance sur un fruité soutenu par des tanins soyeux. La finale savoureuse confirme le potentiel de cette bouteille tout en fraîcheur et l'équilibre de son palais.