

Château Granins Grand Poujeaux

FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2012



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 sécheresse d'Août et les perturbations de début septembre ont donné ce qu'il faut de soleil et de pluie pour réussir un superbe millésime. C'est un vin bien équilibré aux tanins ronds et à la couleur profonde. Il dégage des notes de fruits rouges qui se mêlent harmonieusement aux arômes mûrs et épicés. En bouche, il nous surprend par une belle structure.