

Château Granins Grand Poujeaux

FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2013



VIGNOBLE

- APPELLATION
Moulis en Médoc
- SUPERFICIE - SOL
13,70 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

Rond, structuré et bien équilibré, ce vin dégage un joli fruit, d'une belle longueur en bouche. Il est croquant, gourmand et s'améliorera au fil des dégustations. Il deviendra un incontournable de GRANINS. Les conditions météorologiques et la récolte sélective en font un millésime au rendement faible.