

# Château Granins Grand Poujeaux

FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2014



## 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

D'une couleur grenat intense, Granins Grand Poujeaux 2014 présente un nez expressif où le fruit prédomine nettement les caractères d'élevage. La bouche est équilibrée tout en étant sur un profil plutôt frais. L'attaque est suave et tout en volume, et la matière est construite sur des tanins extrêmement goûteux et tendres. Il reflète parfaitement le millésime se situant entre la concentration d'un 2010 et la gourmandise des 2012.