

Château Granins Grand Poujeaux

FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2008

VIGNOBLE



Château
Granins Grand Poujeaux



MOULIS EN MÉDOC
2008

S.C.E.A. GRANINS GRAND POUJEAUX
VIGNERONS EXPLOITANTS A MOULIS GRAND POUJEAUX 33480 FRANCE

MIS EN BOUTEILLE AU CHATEAU

Médaille d'Or au Concours



des Vignerons Indépendants

- 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
- ŒNOLOGUE CONSEIL
Eric BOISSENOT

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION

Très joli nez épanoui, bien fruité, aux notes cacaotées, viandées, bouche ronde et charnue avec des tanins serrés, du fruit, une bonne trame, de la fraîcheur et de la longueur.