

LE MILLESIME 2010

Un ensoleillement optimal, une pluie toujours bien venue, nous donne une vendange d'une exceptionnelle qualité. Belle structure, couleur profonde, riche en tanins, ce millésime a toute sa place dans la cave .



Mai 2012 :

Médaille d'argent au concours de Bordeaux, Vin d'Aquitaine

Novembre 2012

L'Avis de 1001 Dégustations

(<http://www.1001degustations.com/>)

« Nez intense de fruits des bois.

L'attaque est souple avec une bonne amplitude. Un très joli grain dû à des tanins fins. Il s'étire jusqu'à une finale de fruits mûrs. »



LE MILLESIME 2010

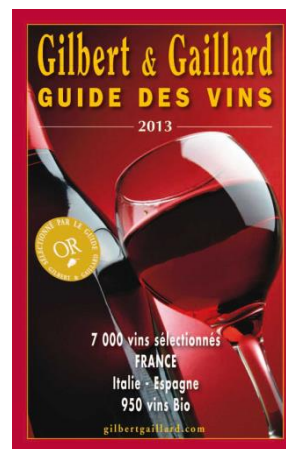
CHATEAU GRANINS GRAND POUJEJEUX 2010

Note 89/100

Millésime 2010 Moulis A.O.C.

« Robe jeune, violine. Nez fin, boisé vanillé sur fond de fruits rouges et noirs. Bouche juvénile, aux tanins polis. Le boisé l'emporte encore sur le fruit. Des qualités de matière pour un avenir certain. Un bon millésime et un savoir-faire indéniable. »

Dégusté le 07/01/2013

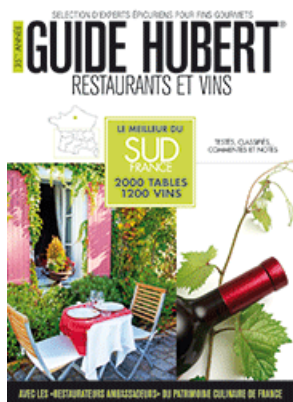


BERNARD BURTSCHY, LE FIGARO - L'AVIS DU VIN,

Février 2013

« Un vin droit, ferme, tannique, bonne densité, ce sera une belle bouteille »

GUIDE DES VINS HUBERT 2013



« Nez complexe et harmonieux, belle maturité de fruit, notes épicés, joli boisé, bouche ample, charnue, avec des tanins tendres, de la fraîcheur, une belle allonge, pour ce Moulis particulièrement raffiné; »

LE MILLESIME 2010

Dégusté par la Revue du Vin de France, Février 2013

Dans son numéro de Mars 2013 , dans l'article : "Bordeaux, on a trouvé les pépites cachées du Médoc"

Philippe MAURANGE, dégustateur de la REVUE DU VIN DE FRANCE, nous fait part de sa sélection :

Château GRANINS GRAND POUJEAUX 2010

« Plaisant, fruit tendre, équilibre juteux, matière expressive, tanins granuleux, mais de bonne expression en finale. Equilibré et long, il s'épanouira sur cinq à dix ans. »



Septembre 2013

Sélectionné dans le guide de Dussert Gerber

« J'ai aimé ce Moulis 2010, médaille d'Argent au concours de Bordeaux vins d'Aquitaine, de couleur grenat, au nez où s'entremêlent des notes de cannelle et de fruits mûrs, un vin riche, d'une belle longueur. Pas d'hésitation à avoir.»

Sélectionné par le Guide Hachette avec 1 étoile

« Vin au bouquet élégant, qui s'ouvre peu à peu sur de fines notes de fruits rouges et d'épices. Souple et ronde en attaque, la bouche évolue ensuite vers plus de fermeté, portée par une solide charpente et un boisé encore dominateur. On attendra deux ou trois ans que l'ensemble s'harmonise, »

