

LE MILLESIME 2009

Ce millésime est structuré, charnu, complexe avec une harmonie de tanins et de puissance. D'une robe dense et profonde, ce sera un vin de garde par excellence.



Avril 2011 :

Médaille d'argent au concours des vignerons indépendants de France

Mai 2011 :

Médaille d'or au concours de Bordeaux, Vins d'Aquitaine



Octobre 2011 :

Le millésime 2009 sélectionné par VINSURVIN : CHÂTEAU GRANINS - GRAND POUJEAUX, Moulis en Médoc, 2009



"J'ai beaucoup aimé ce nez délicat, fin, toasté, presque beurré. Sa bouche, marquée par le fruit mûr est super confortable. La minéralité apportée par les calcaires procure beaucoup de fraîcheur et de vivacité à la matière. Les tanins sont fins et croustillants, les alcools délicats, l'acidité filiforme. Vraiment très bon. Avec une caille aux figues."

LE MILLESIME 2009

Dégustation par le guide GILBERT ET
GAILLARD

Note 89/100

Belle robe soutenue d'un rouge jeune. Nez profond de petits fruits rouges et noirs plutôt croquants. En bouche une belle attaque avec de la sève, des parfums. La finale est plus ramassée mais reste aromatique même si le bois domine encore. Beau millésime."

Avril 2012 :

Coup de cœur de la rédaction du
journal Sud Ouest :

César COMPADRE a sélectionné le Château GRANINS GRAND POUJEAUX 2009 :

"Ce rouge joliment réalisé sur ses terres médocaines a obtenu avec raison une médaille d'or au Concours des Vins d'Aquitaine. Il ne manque d'expression, mais a bien su garder un équilibre en bouche. Fin, délicat, légèrement toasté, il sait aussi être vif et minéral."



HORIZON
VOTRE MAGAZINE GRATUIT DU BASSIN
21

JUIN 2012

Les mois d'été sont des mois de convivialité, de fête et de partage. Pour peu qu'on en consomme avec modération, le vin est un des éléments qui concourent aux réunions entre amis ou en famille. Propriétaire et caviste conseil des « Caves du Bassin », Jean- Fabien Sylvain , nous fait partager ses coups de coeur pour l'été.

Enfin, un fleuron de Moulis à prix raisonnable (16€ la bouteille), le « Château Granins Grand Poujeaux », millésime 2009, « au nez délicat, toasté, tout en finesse. La bouche est marquée par le fruit mûr, les tanins sont très fins, délicats, avec une belle vivacité ». A conseiller avec toutes les viandes, avec une préférence – pour ce qui me concerne – sur un agneau... de

Pauillac bien entendu.

LE MILLESIME 2009



NOVEMBRE 2012

« Nez de cassis et de mûres.
Retenons la souplesse de
l'ensemble enrobé de touches
vanillées. Parfait pour une belle
entrecôte »