

L'AUTRUCH DE DUTRUCH 2022 ROUGE

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

L'Autruch' de Dutruch est une vinification et un assemblage original pour faire vibrer vos papilles.

Nouvelle cuvée lancée cette année, elle a été élevée sans contact avec le bois et met en valeur les cépages cabernet sauvignon (50%) / merlot (50%)

Elle sera parfaite pour accompagner vos apéritifs, grillades et desserts aux fruits.

Cette collection a la faculté de pouvoir aussi être consommée légèrement fraîche (10°).

Accords mets et vins

Vin qui peut accompagner tous les repas et notamment des apéritifs dinatoires

Détails

Viticulture : HVE

Région : Bordeaux

Packaging : carton de 6

Domaine : Château Dutruch Grand Poujeaux

Couleur : Rouge

Appellation : AOP Moulis-en-Medoc

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Millesime : 2022

Degrès : 13 %

Contenance : 0,75 L

Caractéristiques

Terroir : Sols de graves garonnaises et sols argilo-calcaires

Cépage : 50 % Merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Vendange : Mécanique du 19 au 30 septembre

Viticulture : HVE

Vinification : Cuve inox et béton, macération courte entre 17 jours et 25 jours

Elevage : 12 mois en barrique

Dégustation

Robe : Couleur Jolie robe pourpre avec des jolies reflets brillants

Nez : Nez frais, net avec des notes florales

Bouche : Bouche avec une bonne acidité, de la souplesse et un tanin rond.

Finale : Une bonne longueur en bouche sans amertume

Garde : 3-5 ans

Température de service : Entre 10° et 15°

HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Dutruch Grand Poujeaux tient son nom de son premier propriétaire qui bâtit la charmante maison au milieu du 19ème siècle. En 1967, le Château est racheté par François Cordonnier qui en fit une propriété familiale. Son neveu, Jean-Baptiste Cordonnier lui succéda en 1993 pour laisser ensuite la place à son frère, François Cordonnier qui est l'actuel propriétaire depuis Juillet 2016.

