



Haut-Médoc HAUT DE POUJEAUX

Rødvin – fra BORDEAUX

TØR



Sagt & skrevet:

- Når teamet fra Château Poujeaux koncentrerer sig om dets 4 ha nabomarker i Haut-Médoc ...

**Vi finder her den generøsitet,
elegance og charme,
som kendetegner Château Poujeaux
– frugt og smidighed
dominerer denne vin,
som er behagelig at drikke ung**

Merlot (55%) & Cabernet Sauvignon (45%)
– lagret på egefade

Appellation: Haut-Médoc

Ejer: Familien Philippe Cuvelier

Ledelse: Matthieu Cuvelier og Christophe Labenne

Rådgivende oenolog: Stéphane Derenoncourt

Miljøpolitik: Bæredygtig vinavl

Ejendom: 100 ha med 70 ha vinmarker i alt for Château Poujeaux

Vinmarker: 4 ha i Haut-Médoc anvendes til HAUT de Poujeaux

Beliggenhed: I Lamarque i Haut-Médoc

Jordbund: Garonne-grus

Plantetæthed: 10.000 vinstokke pr. ha

Vinstokkenes gennemsnitsalder: 15 år

Markarbejde: Fjernelse af knopskud, tidlig fjernelse af blade, grøn høst, traditionel pløjning og dyrkningsteknik, rationel anvendelse af pesticider

Høstmetode: Manuel ved fuldmødhed og med efterfølgende maskinel sortering

Vinifikation: Hele druer vinificeres plot for plot i temperaturstyrede små kar af træ, cement og rustfrit stål

Lagring: 12 måneder på franske egefade

Produktion: Omkring 20.000 flasker årligt, slotsaftappet

✓ **Velegnet til rødt kød, vildt og milde oste**

✓ **Bedst fra 3 år til mindst 10-12 år efter høst**

✓ **Nydes ved 16-18 °C**



Fra 4 ha vinmarker tilhørende Château Poujeaux og beliggende i Lamarque i Haut-Médoc, nordøst for selve vingodset og vest for landsbyen Moulis.
Godset er siden 2008 ejet af Cuvelier-familien – også ejere af Clos Fourtet, Premier Grand Cru Classé i Saint-Émilion.

HAUT de Poujeaux fanger ægtheden af terroir'en og Poujeaux-nerven.
Rådgivende oenolog er 'hotshot' Stéphane Derenoncourt.

