



Château Poujeaux, Cru Bourgeois Exceptionnel, Moulis-en-Médoc, Frankrig

Château Poujeaux har en interessant historie, der kan spores helt tilbage til det 16. århundrede. På det tidspunkt ejede Gaston de L'Isle, som også var ejer af Château Latour i Pauillac, ejendommen. I løbet af århundrederne har Château Poujeaux, ligesom mange andre Bordeaux-ejendomme, haft en lang række forskellige ejere. Blandt dem var Marquis Francois Etienne de Bassier, som også ejede Château Beychevelle i Saint-Julien. Gennem tiden blev Château Poujeaux købt, solgt, opdelt og splittet op. Først i 1921, da Theil-familien overtog ejendommen, blev alle de tidligere parceller samlet igen. Den moderne æra for Château Poujeaux begyndte dog først i 2008, da Jean Theil solgte slottet til Cuvelier-familien.

Med Matthieu Cuvelier i spidsen - ung og dynamisk - skete der store forbedringer. Vinframstillingsfaciliteterne blev moderniseret, og dyrkningsmetoderne i vinmarkerne blev ændret. Udbyttet blev reduceret, høsten fandt sted senere, hvilket gav mere modne druer, og der blev indført økologisk drift med henblik på at gå over til biodynamisk landbrug. Disse tiltag har bidraget til at skabe de bedste vine i slottets historie.

Slottets vinmarker omfatter 68 hektar og terroiret består af grusbaseret jord, typisk for området. Det usædvanlige her er, at størstedelen af vinmarken ligger i én samlet parcel. De bedste vinstokke er placeret på grusholdige skrånninger på Poujeaux-plateauet.

Château Poujeaux, Cru Bourgeois Exceptionnel

Espresso, sort peber, brombær og solbær arbejder sammen om at skabe duften. Vinen er fyldig, poleret, rig og blød med en eksplosion af modne, søde bær, espresso og mørk chokolade i eftersmagen.

Vinen kan anbefales til kalvekød, oksekød, vildt og ost.

Udmærkelser

Årgang 2019:

- 93 point / Falstaff.
- 90 point / Wine Enthusiast.
- 93 point / Wine Cellar Insider.

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk



Årgang

2019.

Appellation

Moulis AOC.

Klassifikation

Cru Bourgeois Exceptionnel.

Druesorter

50% Cabernet Sauvignon,
45% Merlot og 5% Petit
Verdot.

Lagring

Lagres i 12 måneder på
egetræsfade (40% nye).