

CHATEAU POUJEUX SAINT GENÈS

CHÂTEAU POUJEUX SAINT GENÈS CUVÉE 2016

ORIGINE DU VIGNOBLE : XVIII^e siècle,
probablement plus ancien

PROPRIÉTAIRE : Famille MAZET

SUPERFICIE : 3,25 ha

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 pieds/ha

MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE : 15 ans

CULTURE : raisonnée

SOLS : grave sur argile et crasse de fer

ENTRETIEN DES SOLS : enherbement naturel

RENDEMENT : 50 hectolitres/ha

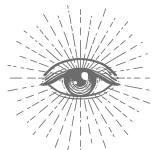
VENDANGES : machine équipée d'une trieuse

VINIFICATION : en cuve béton extraction des arômes

ÉLEVAGE : en cuve

PRODUCTION : 15 000 bouteilles

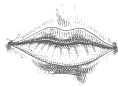
CONSERVATION : ce millésime charpenté peut tout à fait être encore conservé 1 à 2 ans afin d'en apprécier sa plus belle amplitude.



Sa robe pourpre présente des reflets violine elle est brillante et limpide. Le disque est assez épais. Les larmes sont fines et bien marquées.



Le nez apparait à la fois expressif, franc et complexe ; on note une base de fruits rouges, avec des arômes également de torréfaction, finement boisés.



L'attaque en bouche est vive et fruitée. La structure tannique est puissante avec en finale de la mâche.

