

CHATEAU POUJEAUX SAINT GENÈS

CHÂTEAU POUJEAUX SAINT GENÈS CUVÉE 2010

Millésime magique à la fois classique et hors normes. Classique par sa pureté grâce à une vendange à la main, ainsi qu'à une vinification traditionnelle. Hors normes grâce au mono-cépage de Merlot et à son terroir: du haut de sa butte, cette parcelle de vieilles vignes jouit d'une position dominante et ensoleillée.

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

PROPRIÉTAIRE : Famille MAZET

SUPERFICIE : 1 ha de merlot

DENSITÉ DE PLANTATION : 5 500 pieds/ha

MOYENNE D'ÂGE DU VIGNOBLE : 28 ans

CULTURE : raisonnée

SOLS : grave sur argile et crasse de fer

ENTRETIEN DES SOLS : enherbement naturel

RENDEMENT : 30 hectolitres/ha

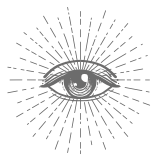
VENDANGES : manuelle et tri sur table

VINIFICATION : intégrale en barrique neuve,
extraction douce sans pompe avec marc immergé

PRODUCTION : 1 200 bouteilles

ÉLEVAGE : en barriques pendant 24 mois

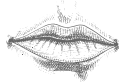
CONSERVATION : il se présente aujourd'hui parfaite-
ment à maturité, bonifié par 8 ans de vieillissement en
bouteilles.



Robe rouge profond.



L'attaque est franche, ronde et suave. Des arômes intenses viennent
d'abord rappeler les sensations complexes perçues au nez.



Ce vin d'une qualité et d'une puissance inégalables développe un
bouquet complexe de fruits noirs, pruneaux, cuir et sous-bois,
soutenus par des notes vanillées et toastées apportées par la vinifica-
tion et l'élevage en futs de chênes. La structure du vin se marie
parfaitement au bois, les tanins sont soyeux et denses.

