



CHÂTEAU POUJEAUX MOULIS

Moulis en Médoc 2016

290,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13596051
	Prix licencié	252.52\$
	Conditionnement	3x3000ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	France
	Désignation réglementée	Appellation origine contrôlée (AOC)
	Région	Bordeaux
	Appellation	Moulis ou Moulis-en-Médoc
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 50 %
	Cépage(s)	Merlot 42 %
	Cépage(s)	Petit Verdot 6 %
	Cépage(s)	Cabernet Franc 2 %
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	2.1
	Fermeture	Liège
	À boire	Jusqu'en 2030



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe exhibant une couleur rouge violacé foncé. Nez aux arômes de fruits noirs, de réglisse, de prune, de torréfaction et de santal. Laissant percevoir une très grande fraîcheur, ce rouge est doté de tannins charnus. Fidèle aux effluves perçus à l'olfaction, il s'affirme par des saveurs de cassis, de bois brûlé et de cacao. Il offre une bouche ample qui culmine dans une finale persistante.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Cuvaison de 20 à 25 jours en cuves béton et inox avec remontages réguliers. Élevage: 30% barriques neuves avec 12 mois d'élevage.



CHRISTIAN LANGLOIS
(514) 568-7684
Rive-Nord, Mauricie et
Abitibi-Témiscamingue

JORDAN CLOUTIER
(418) 999-0924
Capitale Nationale

DIDIER BOUCHARD
(438) 871-2948
Laval, Ouest de l'île et
Gatineau

FRÉDÉRIC LAVOIE
(514) 546-0050
Montréal - Centre-Ville

BENOIT DESORMIERS
(514) 977-2841
Rive-Sud, Montérégie