

# LE PETIT DUTRUCH 2020 ROUGE

CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAUX



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

[https://montauban.plaisirsduvin.com/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03013 \(2\).png](https://montauban.plaisirsduvin.com/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03013 (2).png)

Le Petit Dutruch est le second vin du Château Dutruch Grand Poujeaux. Issu des jeunes vignes de la propriété; ce vin 100% plaisir est facile à boire, frais en apéritif ou sur un repas, même léger.

- Merlot 52%
- Cabernet Sauvignon 45%
- Petit Verdot 3%

## Accords mets et vins

Idéal pour accompagner tout repas, y compris les plus légers.

## Détails

**Domaine** : Château Dutruch Grand Poujeaux

**Couleur** : Rouge

**Millesime** : 2020

**Degrès** : 13 %

**Viticulture** : Raisonnée

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Merlot , Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

**Région** : Bordeaux

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Moulis-en-Medoc

## Dégustation

**Robe** : Couleur rubis

**Nez** : Nez sur des parfums de griottes, de cassis et de torréfié.

**Bouche** : L'attaque souple introduit une bouche avec une matière friande et agréable.

**Finale** : Vin tout en gourmandise qui termine sur des tanins ronds et sur des notes de grillé

**Garde** : Déjà prêt à boire, garde 5ans.

**Température de service** : 16-17°C

## Caractéristiques

**Terroir** : 90% Graves garonnaises, et 10% argilo-calcaire

**Cépage** : 52% Merlot,45% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot

**Vendange** : (30%) Manuelle et mécanique (70%)

**Viticulture** : Travail mécanique du sol, travaux en vert, viticulture raisonnéeDepuis peu, 2 chèvres et 1 bouc sur la propriété pour nettoyer les broussailles

**Vinification** : Cuves thermorégulées, macération courte

**Elevage** : 12 mois en barriques de chêne français

## HISTOIRE DU DOMAINE

Le Château Dutruch Grand Poujeaux tient son nom de son premier propriétaire qui bâtit la charmante maison au milieu du 19ème siècle. En 1967, le Château est racheté par François Cordonnier qui en fit une propriété familiale. Son neveu, Jean-Baptiste Cordonnier lui succéda en 1993 pour laisser ensuite la place à son frère, François Cordonnier qui est l'actuel propriétaire depuis Juillet 2016.

