

Haut de Poujeaux

Haut-Médoc

*Depuis Janvier 2008 propriété de la famille Cuvelier également propriétaire de Clos Fourtet
Vinification confiée à Nicolas Thienpont et Stéphane Derenoncourt (Canon La Gaffelière,
Prieuré-Lichine, Domaine de Chevalier, Pavie-Macquin, Puyguéraud, Larcis Ducasse)
On retrouve dans ce vin la générosité, l'élégance et le charme de Poujeaux-.
Ce sont le fruit et la souplesse qui dominant dans ce vin, agréable jeune*

HISTOIRE : Si le terme de Château Poujeaux n'apparaît qu'en 1806, « la terre de Poujeaux » est connue depuis le Moyen-Age. Tour à tour seigneurie dépendante de Latour St Mambert, futur Ch. Latour, devenue dépendance du Ch. Beychevelle au XVIIIème, détenue par la famille Theil de 1921 à 2008, elle est récemment acquise par la famille Cuvelier.

SITUATION : Au nord-est du vignoble de Château Poujeaux, sur la commune de Lamarque et à l'ouest de la commune de Moulis.

SUPERFICIE : 4 hectares en Haut-Médoc sur les 68

TERROIR : Graves de Günz.

ENCEPAGEMENT : 45% Cabernet Sauvignon, 55% Merlot

Age des vignes : 20 ans

CONDUITE DU VIGNOBLE : Taille en guyot double, épamprage. Effeillage précoce, vendanges en vert. Labours et façons culturales traditionnels, lutte raisonnée du vignobles.

VENDANGES : Vendanges manuelles, puis double tri manuel et mécanique.

VINIFICATION : En baies pleines. Cuves bois, ciment et inox de petite contenance pour vinification parcellaire.

ELEVAGE : En barriques d'un an (barriques de 2 et 3 vins)

PRODUCTION : 20000 bouteilles environ par an.

