

Château Tour Granins Grand Poujeaux Moulis

Un vin friand, rond et souple avec une bonne matière, de beaux arômes de fruits rouges et des tannins murs. A déguster à 17° sur des grillades, gibiers et fromages.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE : Sur la commune de Moulis, au lieu-dit Poujeaux entre les Châteaux Maucaillou et Poujeaux. C'est un cru créé en 1928 par Mr Edouard Batailley, sous le nom de Peyrodon. Il fut agrandi par l'acquisition de vignes du Ch. Granins (Cru Bourgeois) et prit le nom de Tour Granins Grand Poujeaux en 1983.

SURFACE EXPLOITÉE : 12 hectares

NATURE DU SOL : Graves fines garonnaises et argilo-calcaire

ENCÉPAGEMENT DU VIGNOBLE : 80 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon,
Age des vignes : 35 ans

VENDANGES : Vendanges en vert, effeuillages. Vendanges manuelles avec tri à la vigne.

VINIFICATION : Strict sélection de la vendange. Vinification traditionnelle en cuves béton et inox thermo régulées avec longue macération de 20 à 25 jours selon les millésimes.

ELEVAGE : Pendant 12 mois, en barriques chêne pour 20%.

PRODUCTION : 2.500 caisses.

MEDAILLES :

Mill. 2015 : Concours de Bordeaux 2017 - Médaille d'Or

