

# Château Granins Grand Poujeaux

## FICHE TECHNIQUE MILLESIME 2015



### VIGNOBLE

- *Appellation*  
Moulis en Médoc
- *Superficie—sol*  
13,70 hectares  
Graves garonnaises du Günstz et argilo calcaires
- *Densité de plantation*  
8300 pieds hectare
- *Encépagement*  
45 % merlots  
45 % cabernets sauvignons  
10% petits verdots
- *Age moyen*  
35 ans

### VINIFICATION ET ELEVAGE

- *Vendange*  
*Manuelles*
- *Vinification*  
Traditionnelle avec contrôle des températures, cuvaison de 3 à 4 semaines
- *Elevage*  
12 mois en barriques de chêne français dont 30% de barriques neuves
- *Œnologue conseil*  
Eric BOISSENOT

### *Commentaire de dégustation*

*Robe à l'intensité profonde et à la teinte éclatante, en effet, l'été plutôt sec nous permet de ramasser les fruits à parfaite maturité. Le vin a du goût et la structure se démarque par une élégance et une concentration remarquables. Le Granins Grand Poujeaux 2015 est très prometteur et sera caractéristique des grands millésimes de la propriété, c'est-à-dire d'une grande capacité de garde, même si on pourra les apprécier rapidement.*