

# DIVO

Culture du vin  
depuis 1936



## Château Poujeaux

Moulis-en-Médoc

**Région :** Bordeaux, France.

**Appellation :** Moulis-en-Médoc AOC.

**Cépages :** 5% Petit Verdot, 40% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon

**Millésime :** 2018

**À déguster jusqu'en :** 2043

**Distinctions :** Yves Beck: 93/100

Falstaff: 93/100

Si le nom de Château Poujeaux apparaît pour la première fois en 1806, Terre de Poujeaux est connue depuis le Moyen-Âge en tant que Seigneurie dépendante de Latour Saint Mambert, futur Château Latour.

Morcelé en trois entités, il faudra attendre la fin du XXe siècle et la persévérance de la famille Theil pour que Château Poujeaux retrouve sa structure et sa superficie. Ce domaine regagne sa composition historique en 1956 réunifiant une propriété de 100 hectares dont 70 de vignes. C'est en 2008 que la famille Cuvelier déjà propriétaire du célèbre Clos Fourtet, 1er Grand Cru Classé à Saint-Émilion, acquiert le domaine.

L'ensemble du vignoble de 70 hectares est mené en agriculture raisonnée avec la pratique du travail du sol. Le raisin est au centre de toutes les préoccupations: travaux en vert (effeuillage, ébourgeonnage, vendange en vert) puis dates de vendanges, sélection, tri, tout est fait dans le respect du fruit.

(notes du château)

Notes d'Yves Beck:

"Belle intensité fruitée dans ce bouquet qui s'en retrouve très invitant! Il révèle également bien son élevage, mais celui-ci est tout à fait intégré. Caractère compact, bonne expression gustative dès l'attaque. Agréable sucrosité. Les tannins, tout en étant bien intégrés et en affichant une belle finesse de grain, sont serrés. La structure acide agit en coulisse et confère une tension rafraichissante. Finale fruitée persistante. Poujeaux 2018 a plus d'une corde à son arc; il faut lui laisser le temps de se révéler."

**Teneur en alcool :** 14%

**Contenu et emballage :** 75 cl, Caisse en bois 6x75 cl

**Réf. :** 96702 75 2018 **Prix catalogue :** 39.70