

CHÂTEAU DUTRUCH

GRAND POUJEUX

Moulis-en-Médoc



ASSEMBLAGE

86% CABERNET SAUVIGNON
14% MERLOT

TERROIR

10% TERRES ARGILLO-CALCAIRE
90% GRAVES GARONNAISES
SITUÉES SUR LE PLATEAU DE GRAND-POUJEUX
SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 31 HECTARES
DENSITÉ DE PLANTATION :
8500 À 10000 PIEDS/HECTARE
ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 29 ANS

MILLÉSIME 2024

UN MILLÉSIME TOUT EN FINESSE,
FRAIS ET RACÉ.
DATE DES VENDANGES :
DU 24 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE 2024
DEGRÉ ALCOOLIQUE :
13°

VINIFICATION

VENDANGE MANUELLE,
CUVES BÉTON ET INOX ÉQUIPÉES
D'UNE RÉGULATION THERMIQUE,
MACÉRATIONS COURTES
(17 À 25 JOURS),
TEMPÉRATURES MAXIMALES DE 26 À 28°C,
18 MOIS DONT 12 EN BARRIQUES DE CHÊNE
(1/3 BARRIQUES NEUVES CHAQUE ANNÉE),
SOUTIRAGES TOUS LES 3 MOIS.

PROPRIÉTAIRE
FRANÇOIS CORDONNIER

OENOLOGUE CONSULTANT
ÉRIC BOISSENOT

NOTES

SCEA FRANÇOIS CORDONNIER

10 RUE DE LA FORGE 33480 MOULIS-EN-MÉDOC - FRANCE - 05 56 58 02 55 / CONTACT@CHATEAUDUTRUCH.COM