

# Château Dutruch Grand Poujeaux

# 2020

AOC MOULIS-EN-MÉDOC



## INFORMATIONS GENERALES

Propriétaire : François Cordonnier  
Œnologue consultant : Eric Boissenot

## INFORMATIONS TECHNIQUES

### *Terroir*

- 10% terres argilo-calcaire
- 90% graves garonnaises situées sur le plateau de Grand-Poujeaux
- superficie du vignoble : 31 hectares
- densité de plantation : 8500 à 10000 pieds/hectare
- âge moyen du vignoble : 29 ans

### *Vinification*

- vendange manuelle
- cuves béton et inox équipées d'une régulation thermique
- macérations relativement 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

## LE MILLÉSIME 2020

Date des vendanges : du 14 Septembre au 1<sup>er</sup> Octobre 2020  
Degré alcoolique : 13,4°

Assemblage : 64% Cabernet Sauvignon  
36% Merlot

SCEA François Cordonnier  
Château Dutruch Grand Poujeaux  
10 rue de la Forge 33480 Moulis-en-Médoc – France

[contact@chateaudutruch.com](mailto:contact@chateaudutruch.com)

Site internet : [www.chateaudutruch.com](http://www.chateaudutruch.com)

☎ 05 56 58 02 55



@chateaudutruchgrandpoujeaux