

CHATEAU POUJEAUX

AOP MOULIS EN MEDOC

2011



Le Château Poujeaux, véritable référence de l'appellation Moulis-en-Médoc, est classé Cru Bourgeois Exceptionnel depuis 2020. Ce domaine historique produit des vins élégants, structurés et accessibles, qui expriment avec fidélité le caractère de leur terroir. Le millésime 2011, issu d'une année fraîche et technique, offre un vin équilibré, précis et déjà très agréable à boire.

Sols : Graves de guntz sur sous-sol argilo-calcaire
Vinification & élevage : Fermentation traditionnelle, élevage 12 mois en barriques de chêne français.(30% neuves)

- Robe : Rubis sombre avec reflets grenat
- Nez : Arômes de fruits noirs mûrs (cassis, mûre), épices, tabac blond, notes de bois toasté
- Bouche : Belle attaque ronde, tanins fondus, texture veloutée. Finale équilibrée, légèrement épicée et fraîche

Cépages: 48 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot, 7 % Petit Verdot
alc 13%

Prix Caveau 30€

Hachette 1* 2015
Parker 86

CHATEAU ANTHONIC

AOP MOULIS EN MEDOC

2015



Ce 2015 à la robe profonde et brillante présente un nez à la fois intense et élégant. Des parfums de fruits murs, de sous-bois et des notes toastées se marient dans un bouquet complexe.

La bouche pleine et concentrée confirme l'expression d'une maturité parfaitement aboutie et révèle une trame à la fois puissante et suave, signature des très grands millésimes. Cette sensation de volume et de corps s'achève par des tanins d'une rare longueur qui laissent sur la finale une impression de velouté et de grâce.

Vinification : Traditionnelle pour extraire en finesse le potentiel du raisin. Vendange manuelle ou mécanique selon l'âge de la parcelle avec tri automatique des baies. Cuvier intégralement rénové avec cuves béton et inox équipées d'une régulation thermique.

Elevage : 18 mois dont 12 mois en barriques de chêne français avec 33 % de barriques neuves chaque année.

Soutirages tous les 3 mois. Collage au blanc d'oeuf.

Cépages: 70.5% Merlot
27.5% Cabernet Sauvignon
2% Cabernet Franc

alc 13,5 %

Prix Caveau 22€

CHATEAU MAUVESIN BARTON

AOP MOULIS EN MEDOC

2015



Depuis le rachat de la propriété par la famille Barton, on retrouve le style velouté et suave des vins élaborés par la famille qui ont fait leur succès. Dans l'esprit des vins de Léoville-Barton, la délicatesse et la fraîcheur du fruit sont recherchées. Ce millésime 2015 tendre et charmeur, séduit avec une très belle expression du fruit et une bouche suave qui se prolonge sur une finale soyeuse..

Vinification :

Traditionnelle – Cuves Inox thermo-régulées – Cuvaisons longues –
Vinifications parcellaires

Elevage :

1/3 Barriques neuves – 12 à 16 mois d'élevage – Soutirage au fin.

Cépage : 42% Merlot, 38% Cabernet-Sauvignon, 16% Cabernet-Franc, 4% Petit-verdot

Alcool : 13°

Prix Caveau 21€

PARKER 91

CHATEAU CHASSE-SPLEEN

AOP MOULIS EN MEDOC

2016



Le millésime 2016 a été très chaud, les vendanges manuelles permettant un premier tri sur le pied de vigne ont pu se dérouler dans les meilleures conditions, tardivement. Une fois les baies retirées, elles sont parties directement en cuves.

Ces dernières sont en ciment époxy mais aussi en inox. Pendant 10 jours, la fermentation alcoolique s'écoule au cours de laquelle les remontages sont réalisés. Le vin de goutte puis le vin de presse sont séparés ensuite via l'écoulage. Le **Château Chasse-Spleen 2016** a lui bénéficié d'un élevage en barriques de chêne d'un an et demi (40% du volume de la cuvée). Il se déroule ainsi dans le chai à barriques de Chasse-Spleen, qui est semi enterré.

Son nez est un bouquet net et expressif de parfums de cerises noires et de roses rouge fraîche, qui libèrent des notes de mûre et poivre rose après agitation.

En bouche, l'attaque est dense, ample et franche. Le palais est volumineux avec des tanins fins et solides, introduisant une finale persistante aux notes de réglisse et cacao.

Cépages : 50% de Cabernet Sauvignon, 42% de Merlot, 6% de Petit Verdot et 2% de Cabernet Franc,

Prix Caveau 45€

PARKER 92-94

CHATEAU BRANAS GRAND POUJEAUX

AOP MOULIS EN MEDOC

2016



Propriété de 12 hectares située à Grand Poujeaux, sur l'appellation **Moulis-en-Médoc**, le château **Branas Grand Poujeaux** appartient à Justin Onclin qui est également le directeur du cru classé château Prieuré-Lichine à Margaux.

Vinification :

Macération préfermentaire longue à 8°C, pigeage, cuvaison 28-35 jours, pressoir vertical

Elevage :

18 mois en barriques de chêne français dont 80% neuves

Le vin est dense et profond au niveau de la robe. Au nez, le fruit s'exprime généreusement dans une impression mêlée de puissance et d'harmonie. La bouche possède des tanins au joli grain avec une sensation tactile de suavité et de finesse. Le vin est tout en fruit en fin de bouche avec une longueur rafraîchissante.

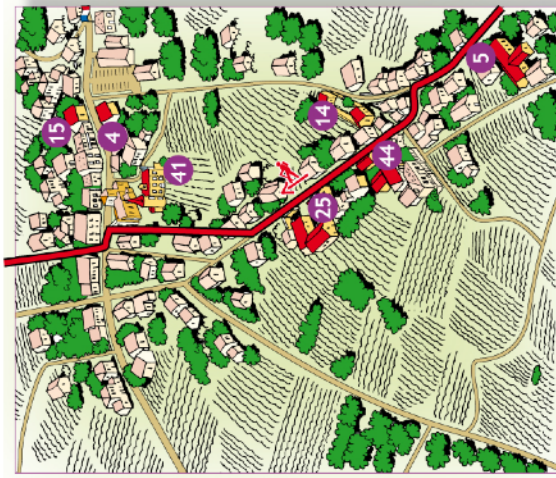
Cépages : 50% de **Merlot**, 45% de **Cabernet Sauvignon** et 5% de **Petit Verdot**

Prix Caveau 37€

PARKER 91

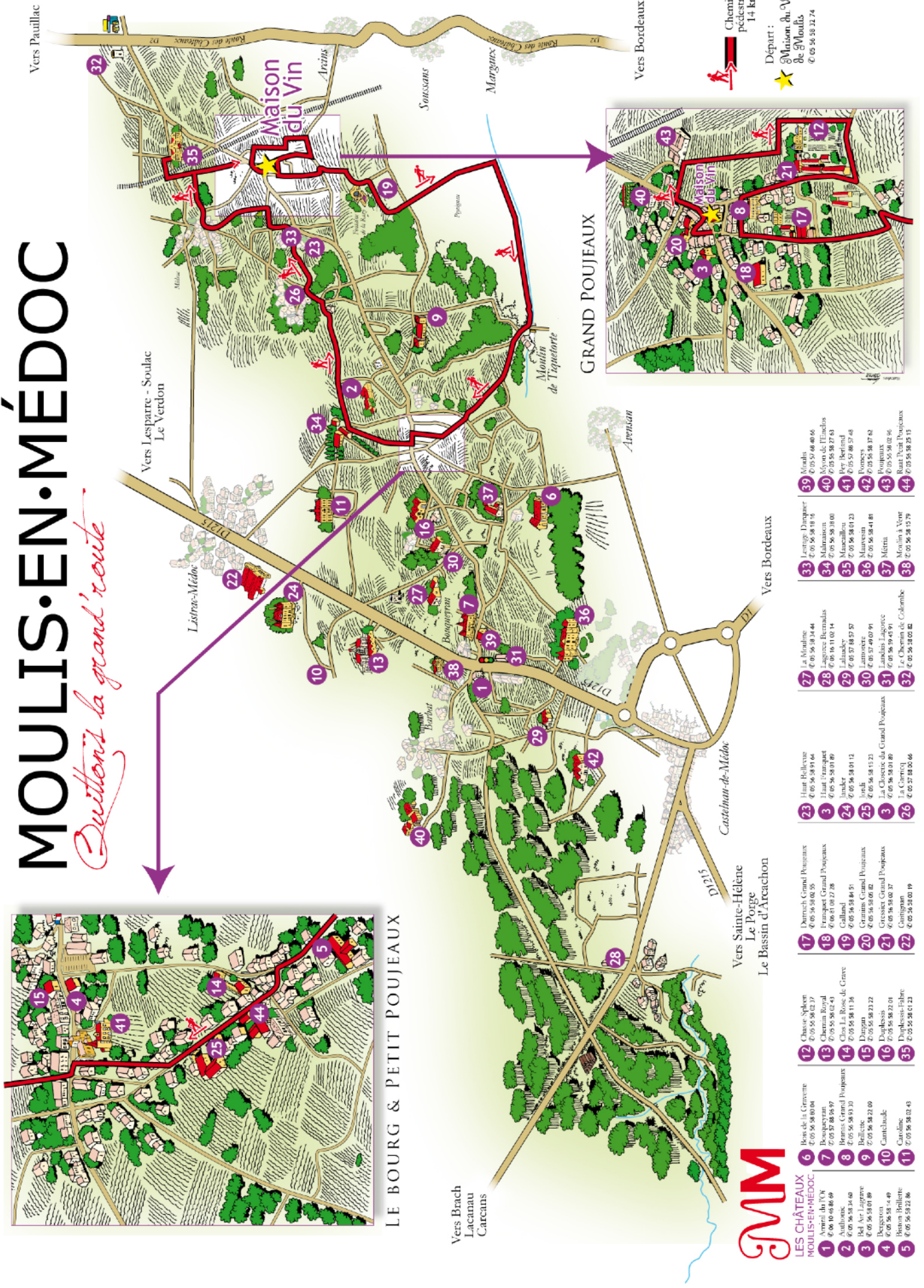
MOULIS-EN-MÉDOC

Quittons la grand'route



LE BOURG & PETIT POUJEAUX

Vers Brach
Lacanau
Carcans



GRAND POUJEAUX

Vers Bordeaux



LES CHÂTEAUX
MOULIS-EN-MÉDOC

- | | | |
|----|------------------|----------------|
| 1 | Arville | 05 56 58 32 09 |
| 2 | Arville | 05 56 58 32 09 |
| 3 | Belloc | 05 56 58 32 09 |
| 4 | Belloc | 05 56 58 32 09 |
| 5 | Belloc | 05 56 58 32 09 |
| 6 | Bois de la Grève | 05 56 58 32 09 |
| 7 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 8 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 9 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 10 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 11 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 12 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 13 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 14 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 15 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 16 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 17 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 18 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 19 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 20 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 21 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 22 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 23 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 24 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 25 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 26 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 27 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 28 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 29 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 30 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 31 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 32 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 33 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 34 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 35 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 36 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 37 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 38 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 39 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 40 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 41 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 42 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 43 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |
| 44 | Château Royal | 05 56 58 32 09 |

Chemin
pédestre
1-4 km

Départ :
de Moulis
05 56 58 32 74

VIGNOBLE DU MÉDOC

