



Château Branas Grand Poujeaux, 2018, A.O.P Moulis-en-Médoc, Vin Rouge

Bouteille de 75 cl



Couleur : **Rouge**

Pays d'origine : **France**

Région : **Bordeaux**

Appellation : **A.O.P Moulis-en-Médoc**

Cépages : **Merlot - Cabernet Sauvignon - Petit Verdot**

Degré d'alcool : **12.5% vol**

Niveau de garde : **5 ans et plus : A Garder**



La Dégustation

Température de service

15°-17°

Robe

La robe est lumineuse et profonde.

Nez

Le nez est charmeur et envoûtant.

Bouche

La bouche est souple et soyeuse avec des tannins sous-jacents très fermes, finale de café et de fruits noirs.

Accords mets-vins

Viande rouge, Fromage, Gibier

LE DOMAINE ET LA RÉGION



Château Branas Grand Poujeaux

Lové confortablement entre deux illustres voisins, Châteaux Poujeaux et Chasse-Spleen, le Château Branas Grand Poujeaux, jouit d'un terroir de 17 hectares centré autour des croupes de graves de Grand Poujeaux, à l'Est de l'appellation. Depuis 2018 Château Branas Grand Poujeaux est certifié Haute Valeur Environmental III, le plus haut niveau d'agriculture responsable et écologique