



CHÂTEAU POUJEAUX

LE MILLÉSIME 2024

L'équilibriste !

PROPRIÉTAIRE Famille Philippe Cuvelier
GÉRANT Matthieu Cuvelier
DIRECTEUR Christophe Labenne
CONSEIL Derenoncourt Consultants

VIGNOBLE

APPELLATION Moulis-en-Médoc
SITUATION GÉOGRAPHIQUE Croupe du Grand Poujeaux
SUPERFICIE 72 hectares
SOL Graves de Günz
ENCÉPAGEMENT 50 % Cabernet Sauvignon
40 % Merlot
05 % Cabernet Franc
05 % Petit Verdot
DENSITÉ DE PLANTATION Entre 8 333 et 10 000 pieds à l'hectare
ÂGE MOYEN DES VIGNES 30 ans

MILLESIME 2024

VENDANGES Plutôt tardives, du 27 septembre au 09 octobre 2024
TRI/RÉCEPTION Manuel et mécanique
ASSEMBLAGE 50 % Cabernet Sauvignon
35 % Merlot
15 % Petit Verdot
VINIFICATION Fermentation des raisins en baies entières dans 51 cuves inox, bois et béton, thermorégulées, de capacités adaptées aux sélections parcellaires, extraction par remontages, cuvaison de 20 à 25 jours
ÉLEVAGE 33 % barriques neuves - 67 % barriques de 1 et 2 vins
12 mois d'élevage
ANALYSE TAV 12,5 % vol - pH 3,85
PRODUCTION 33 hl/ha - 210 000 bouteilles