



CHÂTEAU POUJEAUX

LE MILLÉSIME 2025

Le Lumineux !

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 66 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 2025

VENDANGES Du 12 au 25 septembre 2025
TRI/RÉCEPTION Manuel et mécanique
ASSEMBLAGE 52 % Cabernet Sauvignon
40 % Merlot
08 % 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 25 % barriques neuves - 75 % barriques de 1 et 2 vins
12 mois d'élevage
ANALYSE TAV 13 % vol - pH 3,79
PRODUCTION 27 hl/ha - 200 000 bouteilles