



## MOULIS 'Cru Bourgeois' Château Dutruch Grand Poujeaux

De oogst gebeurt, afhankelijk van de ouderdom van de wijnstokken, voor 60% met de hand en de rest machinaal. Na een strenge selectie vergisten de druiven in op temperatuur gecontroleerde kuipen en verblijft de wijn daarna 12 maanden op voor 1/3 nieuwe eiken vaten. Het resultaat is een zeer vlotte wijn die kracht en finesse mooi combineert! Op zijn best tussen zijn 4e en 10e jaar bij allerlei gebakken of gebraden vleesgerechten en wild en gevogelte. Schenk deze mooie Moulis op 17 à 18 graden en ontkurk hem best enkele uren op voorhand als hij nog jonger is dan 5 jaar, lekker

<b>Artikelnummer:</b>	932Y
<b>Land:</b>	Frankrijk
<b>Regio:</b>	Bordeaux
<b>Appelatie:</b>	AC Moulis
<b>Druivensoort:</b>	Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Rijping op vaten:</b>	12 maand
<b>Gerechten waar deze wijn bij past:</b>	Gevogelte Kalfsgerechten Gegrilde vleesgerechten Lamsgerechten Wild

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)

## MOULIS CRU BOURGEOIS Château Dutruch Grand Poujeaux

En fonction de l'âge des vignes, les vendanges sont manuelles à 60% et mécaniques pour le reste. Après une sélection rigoureuse, la fermentation a lieu dans des cuves équipées d'une régulation thermique. Le vin est ensuite élevé pendant 12 mois en barriques de chêne neuf pour un tiers. Tous ces petits soins donnent un vin fin et élégant qui allie finesse et puissance. Il sera au mieux de sa forme entre son 4ième et 10ième ânéé et accompagnera à merveille les viandes grillées ou rôties, les gibiers et les volailles. Servez cet excellent moulis à 17-18 degrés, mais s'il a moins de cinq ans, n'oubliez pas d'ouvrir la bouteille quelques heures à l'avance afin d'aérer le vin ! Un vin de charme et de caractère !

<b>N°:</b>	932Y
<b>Pays:</b>	France
<b>Région:</b>	Bordeaux
<b>Appellation:</b>	AC Moulis
<b>Cépage:</b>	Cabernet Sauvignon Merlot Petit Verdot
<b>Alcohol:</b>	13%
<b>Vieillissement en fûts:</b>	12 mois
<b>Des plats qui correspondent à ce vin:</b>	Volaille Plats de veau Viandes grillées Plats agneau Gibier

[www.magnuswijnen.be](http://www.magnuswijnen.be)