**Une image contenant texte, Police, blanc, typographie

Description générée automatiquement­**

**REWRITTING ET OPTIMISATON DES TEXTES POUR LE SITE INTERNET**

|  |
| --- |
| **RECOMMANDATIONS PRATIQUES SEO (REFERENCEMENT NATUREL)**  **Balise META TITLE // entre 45 et 60 caractères (espaces compris)**  Château Dutruch Grand Poujeaux, Vin de Bordeaux, A.O.C Moulis-en-Médoc  **Balise META DESCRIPTION // entre 135 et 160 caractères (espaces compris)**  Grands vins et histoire du Château Dutruch Grand Poujeaux, ancien Cru Bourgeois Exceptionnel à Moulis-en-Médoc, vignoble certifié HVE et en partie bio sur un terroir d’exception et confidentiel.  **+ Balises HN // entre 30 et 60 caractères (espaces compris)**  **+ Contenus textes d’une page // 500 mots uniques par thématique** |

**CONTENUS TEXTES DE LA PLAQUETTE ADAPTÉS À UNE LECTURE WEB**

**Grand Poujeaux**

**Le meilleur terroir de Moulis-en-Médoc**

Situées à l’extrême Est de l’appellation Moulis, nos vignes sont plantées

— à 80% sur le plateau de Grand Poujeaux, connu pour être le meilleur terroir de Moulis,

— et à 20% dans des sols argilo-calcaires et sableux.

Cette diversité apporte à nos vins une grande complexité et une grande richesse.

Le terroir Grand Poujeaux doit son excellence et sa réputation prestigieuse :

— à ses sols de graves profondes appelés « Terrasses de type 3 » faisant partie des tous meilleurs du Médoc,

— et à sa proximité avec l’estuaire de la Gironde dont les influences en termes de température et d’hygrométrie permettent une maturation optimale des raisins.

**CHÂTEAU DUTRUCH Grand Poujeaux**

**De famille en famille**

|  |  |
| --- | --- |
| — XIXe | Création de la propriété par la famille Dutruch. |
| — 1868 | Premières traces du Château Dutruch Grand Poujeaux dans le guide Féret. |
| — 1932 | Classement au Cru Bourgeois Supérieur. |
| — 1966 | Classement au Cru Bourgeois Exceptionnel. |
| — 1967 | François Cordonnier (senior), ancien régisseur du Château de Chenonceau dans la Loire, achète la propriété et porte le vignoble de 11 à 28 ha. |
| — 1978 | Classement au Cru Bourgeois Exceptionnel. |
| — 1994 | Sans enfant, il transmet la propriété à son neveu Jean Baptiste. |
| — 2016 | François Cordonnier (Junior) reprend le flambeau pour continuer le travail entamé par son oncle dans la recherche perpétuelle de qualité. |
| — 2018 | Première parcelle en agriculture biologique et certification Haute Valeur Environnementale |

**PRÉSERVER L’ENVIRONNEMENT**

**Pour atteindre l’excellence**

Si la notion de respect du terroir est aujourd’hui souvent associée à des mesures environnementales, nous sommes attachés à une autre dimension importante qui est la mise en exergue de sa typicité : la finesse, l’élégance. La recherche perpétuelle de qualité nous pousse à nous surpasser et à tirer le meilleur de chaque millésime. Au fil des années, notre équipe a acquis un savoir-faire et une connaissance précise de nos terroirs permettant l’élaboration de grands vins. La suite de l’aventure s’inscrit depuis 2016 dans l’approfondissement de mesures environnementales pour que la seule empreinte que nous laissions soit celle de la qualité irréprochable de nos vins.

Nous sommes certifiés Haute Valeur Environnementale de niveau 3 depuis le millésime 2018 et menons un essai en agriculture biologique sur 3,2 hectares depuis 2018.

**1er VIN**

**Château Dutruch Grand Poujeaux**

(Porte drapeau de la propriété) il est l’expression même de notre terroir. Fruit d’un assemblage à dominance de Cabernet-Sauvignon au style des grands vins du Médoc, il se démarque par sa fraîcheur, sa finesse et son élégance.

***Terroir & vignoble***

— 90% graves garonnaises (plateau de Grand Poujeaux)

— 10% terres argilo-calcaire

— 31 ha de vignes avec 8 500 / 10 000 pieds/ha

— âge moyen du vignoble : 29 ans

***Vinification***

— vendanges manuelles

— cuves béton et inox thermorégulées

— macérations de 17 à 25 jours

***Elevage***

— 18 mois dont 12 en barriques de chêne français

— 1/3 de barriques neuves, 1/3 de barriques de 1 vin, 1/3 de barriques de 2 vins

***Dégustation***

Si le boisé du chêne français est indispensable à la précision et la structure tannique, il est essentiel pour nous qu’il ne soit qu’un support à l’expression du vin et non l’inverse.

— Dans sa jeunesse, le Château Dutruch Grand Poujeaux présente des arômes de fruits rouges et noirs frais et croquants, avec de subtiles notes grillées et torréfiées. La bouche est suave, fraîche et précise. Les tanins, présents mais bien intégrés, sont d’une grande persistance.

— Avec l’âge, l’aromatique évolue vers des notes truffées, animales et mentholées.

Nous vous conseillons d’attendre au minimum 3 à 5 ans, mais le potentiel de garde peut être impressionnant en fonction des millésimes.

Production : 80 à 120 000 bouteilles

**2D VIN**

**Le Petit Dutruch**

Plus qu’un second vin, issu d’un assemblage à dominance de Merlot lui apportant croquant et gourmandise, Le Petit Dutruch se veut moderne et plus accessible sur la jeunesse.

***Terroir & vignoble***

— 10% graves garonnaises (plateau de Grand Poujeaux)

— 90% terres argilo-calcaire et sables profonds

— 31 ha de vignes avec 8 500 / 10 000 pieds/ha

— âge moyen du vignoble : 18 ans

***Vinification***

— vendanges mécaniques

— macérations de 17 à 25 jours en cuves béton et inox thermorégulées

***Elevage***

— 18 mois dont 12 en cuves béton et barriques de chêne français

— 2/3 en cuves béton et 1/3 en barriques de 3 vins et plus

***Dégustation***

Issu de nos jeunes vignes, le Petit Dutruch est un vin de consommation. Facile à boire car sur le fruit et la fraîcheur, sa trame plus légère en feront un allié des repas mais également des apéritifs à condition qu’ils soient conséquents : charcuterie, fromage, toasts, etc.

Nous recommandons de boire le Petit Dutruch dans les 3 à 5 ans, bien qu’il puisse se conserver plus longtemps sans problème.

Production : 10 à 20 000 bouteilles

**Cuvée Collection**

La cuvée Collection est née de notre envie d’explorer le plein potentiel de nos grands terroirs sur des millésimes exceptionnels. C’est une cuvée haut de gamme pour laquelle nous sommes partis à la recherche de la perfection.

Chaque bouteille est unique et numérotée.

**2016**

***Terroir & vignoble***

— 90% graves garonnaises profondes

— 10% argiles et argilo-calcaires

— Age des vignes : 35 ans et plus

***Vinification***

— vendanges manuelles

— macérations de 17 à 25 jours en cuves béton et inox thermorégulées

***Elevage***

— 100% barriques de chêne français

— 50% barriques neuves et 50% de barriques de 1 vin

***Dégustation***

Le nez de fruits mûrs, framboises, cassis est d’une grande profondeur et est complété par de subtiles arômes de bois grillé. L’attaque est franche et précise, la bouche riche, ample et fraîche. Nous retrouvons la puissance subtile des grands Médoc, le tout avec un équilibre remarquable. Les tanins sont présents mais déjà fondus, la finale est longue, fraîche et sapide.

Le potentiel de garde est supérieur à 15 ans.

Assemblage : 70% cabernet sauvignon – 29% merlot – 1% petit verdot

Production : 1200 bouteilles

**GAMME « pur »**

La gamme « pur » est un exercice de style, une volonté de mettre en avant un ou plusieurs cépages par millésime. Tel un pantone, dont l’étiquette s’inspire, chaque lot est notre définition du cépage mis en avant, de sa typicité et de ses caractéristiques variétales.

**2022 – pur merlot**

***Terroir & vignoble***

— 100% terres argileuses

— Age des vignes : 25 ans

***Vinification***

— vendanges mécaniques

— macérations de 17 à 25 jours en cuves béton et inox thermorégulées

***Elevage***

— 30% en amphores

— 70% en barriques de 1 et 2 vins

***Dégustation***

Premier millésime de la gamme, la couleur est rouge rubis, brillant et intense. L’attaque est fraîche, la bouche est ronde et fine.

La trame tannique serrée et granuleuse est l’empreinte de l’élevage en amphores. Le boisé léger apporté par les barriques est présent mais se fait discret.

Nous recommandons de boire le Pur Merlot 2022 dans les 2 à 5 ans, bien qu’il puisse se conserver plus longtemps sans problème.

Production : 2500 bouteilles