

ANTOINE POUGET

Margaux

2^{ème} vin du Château Pouget

Propriétaire : Pierre GUILLEMET

Appellation : MARGAUX

Localisation : Cantenac

Classification : 2^{ème} vin

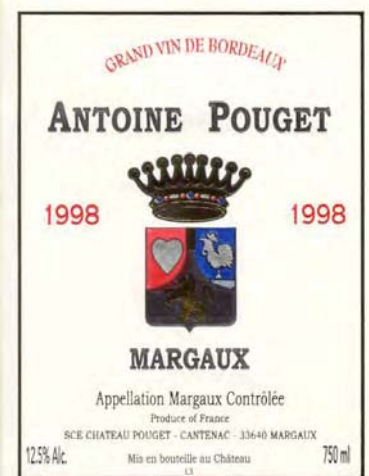
Couleur : Rouge

Superficie du vignoble: 10 ha

Age moyen des vignes : 40 ans

Production annuelle: 10 000 bouteilles

Encépagement : Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 8%, Petit Verdot 7%.



Vinification : Vendanges manuelles. Cuves inox, températures contrôlées. Durée de cuvaison variable, selon les millésimes, de 2 à 5 semaines. Elevage pendant 12 à 18 mois en fûts de chêne merrain dont 30 à 50 % sont neufs. Mise en bouteille au château.

Dégustation : Antoine Pouget mêle des arômes frais de fruits rouges et les discrètes épices de l'élevage sous bois. En bouche, l'attaque est souple, élégante et progressive, le développement des arômes privilégie l'harmonie. La finale est longue, avec des tanins très fins. L'ensemble laisse une très bonne bouche, toute en finesse, bien caractéristique des Margaux

Histoire

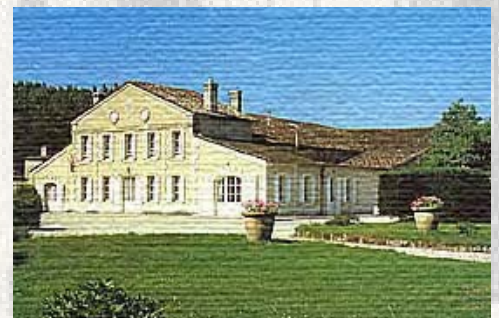
Il y a plus de trois siècles, en 1650, le domaine actuel de Pouget appartenait à Etienne Monteil, chanoine de Saint-Emilion. Etienne céda le domaine à son frère Martin Monteil dont la petite-fille Thérèse Dorliac fit de François-Antoine Pouget son légataire universel. Celui-ci donna son nom au domaine. Il eut une fille, Claire, qui épousa en 1771 Pierre-François de Chavaille, avocat et secrétaire général de la Ville de Bordeaux. Durant plus d'un siècle et demi, la famille Pouget de Chavaille assuma la bonne marche du vignoble.

Depuis 1906, la famille Elie-Guillemet en est propriétaire et consacre tous ses efforts à la mise en valeur de ce cru classé.

Le blason à couronne comtale qui orne l'étiquette est illustré par ce poème :

" L'amour sur ton cœur étendra sa puissance
Ton verbe sera clair comme le chant du coq
A l'égal du lion tu ne craindras le choc
Si de cestuy nectar tu te remplis la panse. "

CHATEAU POUGET



DUBOS FRERES & C^{IE}



26 cours Xavier Arnoz - B.P. 72 - 33024 BORDEAUX Cedex
Tél. 33.5.56.00.83.60 - Fax 33.5.56.00.83.79

E-mail : dubos@dubos.com