

# Château POUGET

Margaux

4<sup>ème</sup> Cru Classé

Propriétaire : Pierre GUILLEMET

Appellation : MARGAUX

Localisation : Cantenac

Classification : 4<sup>ème</sup> Cru Classé

Couleur : Rouge

Superficie du vignoble: 10 ha

Age moyen des vignes : 40 ans

Production annuelle: 10 000 bouteilles

Encépagement : Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 66%, Cabernet Franc 4%.



**Vinification** : Vendanges manuelles et mécaniques. Fermentation sur les peaux. Cuvaïson 10 à 30 jours. Elevage en cuves et en barriques dont 25% sont neuves. Thermo-régulation interne. Séjour de 18 à 24 mois en barriques. Collage à l'albumine d'œuf en poudre.

**Dégustation** : Couleur pourpre foncée, vin charpenté, avec une belle concentration et des tannins présents mais fondus. C'est un vin élégant avec des possibilités de vieillissement d'au moins 5 ans. Bon équilibre entre le fruit, les tannins et le bois, ce qui donne une finale souple.

## Histoire

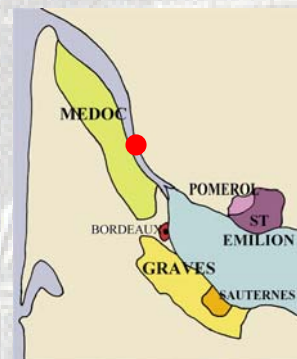
Il y a plus de trois siècles, en 1650, le domaine actuel de Pouget appartenait à Etienne Monteil, chanoine de Saint-Emilion. Etienne céda le domaine à son frère Martin Monteil dont la petite-fille Thérèse Dorliac fit de François-Antoine Pouget son légataire universel. Celui-ci donna son nom au domaine. 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<sup>IE</sup>



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](mailto:dubos@dubos.com)