CHÂTEAU Coucheroy

Château Coucheroy Rouge 2008

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

"Couchiroy" ou "Couche Roi" en Gascon. La légende raconte qu'un soir d'orage, le futur Roi Henri IV, revenant de la bataille de Coutras, fit en ces lieux une halte pour prendre quelque repos.... Le second vin du Château de Rochemorin est un Pessac-Léognan incontournable. Son style très fruité, particulièrement expressif dans sa jeunesse, a fait sa notoriété. C'est un vin rouge souple, velouté et bien équilibré. Il présente des notes de fruits rouges et noirs, vanillés. Il est facile à accorder et à ouvrir en toute occasion.?

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Humidité et fraîcheur pourraient caractériser le climat de cette campagne viticole : des pluies concentrées sur les mois d'avril et mai (période végétative) et un été frais particulièrement en Juin et août. Chaleur et sècheresse de septembre ont été favorables à la maturation des raisins.

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Des reflets rubis élégants, ce vin semble encore très jeune. Le bouquet, débutant sur une évocation de baies rouges, dévoile à l'agitation des notes grillées et fumées. Le nez gagne encore en complexité grâce à des senteurs de sous-bois et d'épices. Le palais est séveux, charnu et témoigne de la bonne maturité des raisins. Assez rapidement, on perçoit une présence tannique soyeuse et fondue, qui s'éternise longuement et qui mériterait une garde de un ou deux ans encore. Les fruits rouges persistent avec élégance. Château Coucheroy 2008 se plaira avec une pièce d'agneau grillée.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

FAMILLE ANDRÉ LURTON
Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHÂTEAU Coucheroy

Château Coucheroy Rouge 2008

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves sur sous-sol argileux

ÂGE MOYEN DES VIGNES

19 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage
Vendanges : Manuelles ou mécaniques après sélection manuelle à la vigne

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barrique avec soutirage trimestriel

FAMILLE ANDRÉ LURTON
Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.