Château Couhins-Lurton

ACTE II

Château Couhins-Lurton Acte II Rouge 2020

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Acte II est une cuvée spéciale du Château Couhins-Lurton. Les raisins sont sélectionnés avec précision sur des parcelles spécifiques et sont vinifiés par petits lots dans des amphores. Ils finiront leur élevage dans les mêmes contenants pour conserver la fraîcheur du fruit et favoriser une consommation précoce.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sècheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

9 Septembre - 28 Septembre 2020

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 95%, Cabernet sauvignon 5%

TENEUR EN ALCOOL

15 % vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'une couleur pourpre profonde.
Nez est gourmand, avec des notes de fruits noirs, bien mûrs (myrtille, cerise noire).
On trouve une belle puissance en bouche, beaucoup de fruit. Les tanins sont présents mais très souples et enrobés. On apprécie tout au long de la dégustation les savoureuses notes de fruits noirs. C'est un vin doté d'une belle fraîcheur. Jolie longueur. Sa puissance n'est pas agressive.

ACCORDS GOURMANDS

Selle d'agneau grillée au barbecue, steak d'autruche, poulet aux girolles, suprême de pigeon.

SERVICE

Servir entre 16°C et 18°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 Couhins-Lurton

ACTE II

Château Couhins-Lurton Acte II Rouge 2020

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-graveleux.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

2,5 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot Double.
Vendanges : Vendanges manuelles.

LE CHAI

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermo-régulées et en amphores en grès.

ÉLEVAGE

Élevage en barriques de 500 litres (pas de bois neuf) et en amphores, pendant 9 mois

PRESSE & RÉCOMPENSES

Jancis Robinson JancisRobinson.com	"Robe cramoisie profonde. Nez et bouche expressifs, l'accent étant mis sur le fruit. Juteux avec des tanins fins et bien tissés. Vin séduisant et déjà attrayant aujourd'hui. Lueur d'alcool en fin de bouche, à servir frais." James Lawther, Jancis Robinson, 01/09/2023	16+/20

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.