

Château Cuhins-Lurton



Château Cuhins-Lurton Blanc 2022

Cru Classé de Graves

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

C'est sans doute ici que se révèle la quintessence d'un vin mono-cépage à Bordeaux. Le Sauvignon blanc sur ce terroir très particulier, où les graves laissent affleurer les sous-sols argilo-calcaires, s'exprime avec une précision et une race qui rendent ce cru classé unique en son genre.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2022 aura été une année particulièrement atypique du fait de conditions climatiques extrêmes. À un gel très précoce au printemps ayant impacté le vignoble au moment où la vigne démarrait son débourrement est venu s'ajouter un long épisode de sécheresse exceptionnelle dès le mois de mai jusqu'à fin septembre. Résultats : de faibles rendements et un parfait état sanitaire au moment des vendanges sur l'ensemble du vignoble.

VENDANGES

25 Août - 08 Septembre 2022

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Robe brillante, d'une jolie couleur jaune pâle.

Le nez se révèle intense et complexe, mêlant des arômes de fruits blancs, de mangue, sans oublier de délicates notes de vanille et de brioche.

En bouche, le vin offre une belle structure, avec une texture soyeuse, une certaine rondeur et du volume en milieu de bouche. L'ensemble est équilibré par une fraîcheur agréable. La longueur est remarquable, tapissant le palais avec une persistance aromatique marquée, offrant une finale très longue et savoureuse.

ACCORDS GOURMANDS

Homard rôti au beurre vanillé, risotto aux fruits de mer, Saint-Jacques poêlées avec une purée de céleri.

SERVICE

Servir entre 8°C et 11°C

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 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 Cuhins-Lurton



Château Cuhins-Lurton Blanc 2022

Cru Classé de Graves

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol gravelo-sableux du début quaternaire, sur un socle calcaire plus ancien.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

6 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

27 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.

Vendanges : Manuelles en cagettes et tri sur table de réception.

LE CHAI

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en barriques après pressurage et débouillage.

ÉLEVAGE

15 mois d'élevage dont 12 mois en barriques. Bâtonnage réguliers en barriques.

PRESSE & RÉCOMPENSES

tastingbook

"Couleur jaune vif avec des reflets verts. Nez élégant et typique avec des fruits distincts rappelant la pêche, les agrumes, le zeste de citron et des notes de physalis. En arrière-plan, des herbes aromatiques. En bouche, le vin est bien équilibré et structuré avec un fruit fin, un caractère juteux, une acidité douce et une très bonne longueur. (Dégustation en Primeurs)"
Markus Del Monego, Tasting Book, 04/05/2023

94/100

Decanter

"Le nez est très aromatique, vif et expressif. En bouche, le vin est amusant, vif et brillant, tranchant et tendu, acidulé et racé. J'aime beaucoup cette expression, la pomme verte croquante, la camomille, la poire et la pêche. Il semble propre et bien travaillé, cristallin, pur et concentré. Il n'est pas aussi lourd que d'autres, mais il s'agit d'un excellent style, rationalisé, concentré et assez linéaire, avec un mordant et une acidité suprêmes. Vraiment très buvable et un succès en 2022 avec une finale longue et relevée. Vendanges du 25 août au 8 septembre. Rendement de 17hl/ha. Élevage de 15 mois, 12 mois en barrique. (Dégustation en Primeurs)"
Georgie Hindle, Decanter, 15/05/2023

95/100



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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