



CHÂTEAU Coucheroy



Château Coucheroy Rouge 2009

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

Si janvier et février ont été plus froids que la normale, l'année 2009 a cependant été une année chaude (une des plus chaudes du siècle). L'ensoleillement a été très important. Les mois d'été ont été marqués par une sécheresse remarquable.

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

D'un grenat brillant, sa robe laisse sur le disque du verre quelques reflets orangés qui sont le signe de l'arrivée à maturité de ce beau vin de Pessac-Léognan. Le nez est intense, riche de notes fumées et grillées, typiques du sol de Graves sur lequel sont plantées les vignes du Château de Coucheroy. Des effluves de cuir apportent au fruit mûr une complexité séduisante. La bouche est aujourd'hui souple et élégante, et révèle sa densité par une longue finale suave due aux tanins bien intégrés. Ce vin sera parfait sur une viande rouge grillée. Il pourra être particulièrement apprécié sur une terrine de ris de veau légèrement caramélisés...

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 2009

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.