CHÂTEAU Coucheroy

Château Coucheroy Rouge 2010

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

L'hiver a été rigoureux (nombreux jours de gel) et le printemps assez frais. Au cours de cette année 2010, l'ensoleillement a été généreux. Entre le 21 juin et la fin septembre, on a pu observer une longue période de sècheresse, qui s'est révélée plutôt favorable à la vigne.

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Que les fidèles du Château Coucheroy se rassurent, le millésime 2010 a une couleur aussi profonde que celle du millésime 2009. Ce vin affiche une forte personnalité. Celle-ci s'exprime par un bouquet épanoui ou fruit et vanille se mêlent. Le palais montre de la mâche, de l'onctuosité et une structure qui permettra à ce vin d'affronter le temps. Puissant, il ne laisse aucun doute sur son potentieL de garde. Il pourra se marier avec des cuisines régionales, des plats typés et gourmands. Un Pessac-Léognan de race..

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 2010

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.