



CHÂTEAU *Coucheroy*

Château Coucheroy Rouge 2015

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

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

TERROIR

Graves sur sous-sol argileux

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges : Manuelles ou mécaniques après sélection manuelle à la vigne

VENDANGES

14/09/2015

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barrique avec soutirage trimestriel.

CÉPAGES

Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45%

DONNÉES TECHNIQUES

Âge moyen des vignes: 19 ans

12,5 % VOL.

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°C

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Sa robe est brillante, d'un beau rouge rubis foncé.

Le nez est gourmand et complexe, légèrement vanillé, sur les fruits rouges (fraise), avec quelques notes empyreumatiques.

En bouche, c'est un vin équilibré, gouleyant et généreux. L'impression de rondeur et de souplesse domine, témoignant de tanins fins et élégants. L'ensemble est très harmonieux avec des notes vanillées, un boisé léger.



ACCORDS GOURMANDS

Ce vin délicieux saura parfaitement accompagner un carré d'agneau rôti, un pot au feu de canard ou bien encore un rôti de porc Orloff.

PRESSE & RÉCOMPENSES



Or
Concours des Grands Vins de France à Mâcon 2018 Or

