



CHÂTEAU Coucheroy



Château Coucheroy Rouge 2014

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 et le printemps ont été très doux. Mais l'été 2014 n'a pas tenu ses promesses : pluviométrie élevée en juillet, fraîcheur en août. Un été indien inespéré, à partir de septembre, avec des températures élevées, a été très favorable à la récolte et à l'obtention d'une bonne maturité.

VENDANGES

22/09/2014

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

La robe de ce Château Coucheroy 2014, est brillante, d'un rouge rubis assez profond. Le nez est expressif, révélant un toasté délicat où se mêlent des notes de cerises, de griottes et d'épices. En bouche, ce vin nous offre un agréable mélange de notes de fruits (la prune, la groseille), mais aussi de grillé et de fumé. Le boisé, très bien fondu, tapisse un palais tout à la fois gras, souple et long. Ce vin équilibré, sera particulièrement apprécié sur un poulet rôti à l'ail en chemise, accompagné de sa poêlée de champignons.

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 2014

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.