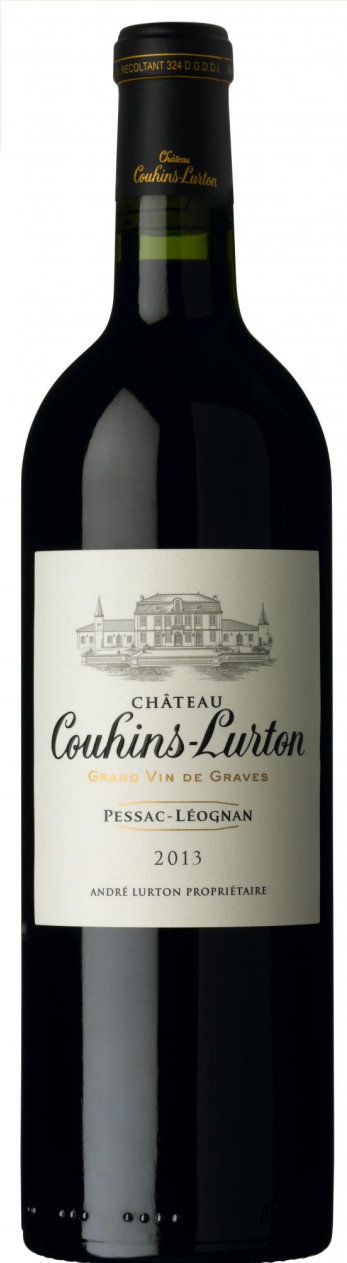


Château Cuhins-Lurton



Château Cuhins-Lurton Rouge 2013

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le terroir particulier argilo-graveleux du Château Cuhins-Lurton rouge a permis ici la naissance d'un grand Merlot de rive gauche : il se distingue dans l'appellation par une extrême finesse, une intensité de fruit en fin de bouche. Il fait honneur à son rang par sa grande noblesse et son potentiel de garde.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Le 1er semestre 2013 a enregistré des records de pluviométrie. Un printemps très frais, voir froid (mai et juin) a entraîné un important retard dans le vignoble (floraison). Une météo beaucoup plus favorable (chaleur et ensoleillement) s'est mise en place à partir de juillet, jusqu'aux vendanges.

VENDANGES

28/09/2013

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 50%, Cabernet sauvignon 50%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe, brillante, est d'un rouge très sombre, profond presque noir avec de superbes reflets framboise mûre. Nez fin et complexe sur des notes de fruits rouges et noirs (fraise bien mûre, cerise griotte, mûre...) auxquelles se fondent, dans un mélange des plus agréables, des arômes toastés, grillés, de moka... La bouche est tendre, riche, suave et très gourmande. Les tanins sont présents, mais fondus et d'une grande finesse. Belle finale sur le fruit mûr. On saura l'attendre 2 ou 3 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Rôti de veau Orloff, poularde de Bresse Demi-deuil, alose au four.

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 Couhins-Lurton

Château Couhins-Lurton Rouge 2013

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graveleux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

16 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnement

Vendanges : Manuelles

LE CHAI

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (40% neuves) avec soutirage



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.