

Château Cuhins-Lurton



Château Cuhins-Lurton Blanc 2020

Cru Classé de Graves

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

C'est sans doute ici que se révèle la quintessence d'un vin mono-cépage à Bordeaux. Le Sauvignon blanc sur ce terroir très particulier, où les graves laissent affleurer les sous-sols argilo-calcaires, s'exprime avec une précision et une race qui rendent ce cru classé unique en son genre.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

20/08/2020

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon 100%

TENEUR EN ALCOOL

13.5 % vol.

DÉGUSTATION

Robe brillante, d'une jolie couleur jaune assez pâle, agrémentée de quelques reflets argentés. Le nez fin et très expressif, exhale des notes vives et savoureuses d'agrumes (mandarine, pamplemousse), mais aussi de groseille à maquereau. En bouche, c'est un vin élégant qui allie à merveille puissance et fraîcheur. Il est crémeux, dominé par de délicates notes d'agrumes (zeste de mandarine, citron), mais aussi de fruits blancs frais (pomme Granny, pêche blanche), avec un soupçon d'épices. La finale associe des notes plus minérales (ardoise).

ACCORDS GOURMANDS

Salade nordique au saumon fumé, poisson au four (type bar), plateaux de fromages.

SERVICE

Servir entre 8°C et 11°C

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 Cuhins-Lurton

Château Cuhins-Lurton Blanc 2020

Cru Classé de Graves

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol gravelo-sableux du début quaternaire, sur un socle calcaire plus ancien.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

6 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

27 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges : Manuelles en cagettes et tri sur table de réception

LE CHAI

VINIFICATION

Après pressurage et débordage, en barriques de chêne (30% neuves).

ÉLEVAGE

Pendant 10 mois en barriques, sur lies totales avec bâtonnage régulier

PRESSE & RÉCOMPENSES

JAMES SUCKLING.COM

"Très joli caractère de mangue verte et de vanille, ainsi que des notes de pierres et d'épices. Il est mi-corsé à corsé avec une texture ronde et une finale moyenne et savoureuse. Piquant."

James Suckling

92-93/100

falstaff

"Or jaune clair, reflets argentés. Délicat pamplemousse et herbes fraîches de prairie, nuances de groseille à maquereau, poivron jaune. En bouche, puissant, mais élégant et crémeux, fruits blancs fins de pomme et de pêche, structure d'acidité fine, finale minérale-citrique, notes de gingembre et de poivre blanc."

Peter Moser, Falstaff, 02/05/2021

92-93/100

"Couleur jaune vif avec des reflets verts. Arôme fin rappelant les zestes frais de mandarine et de citron, la nectarine mûre et la groseille à maquereau. Des notes de buis en arrière-plan. En bouche, il est bien structuré avec une acidité vive, des fruits frais, un piquant discret et une minéralité fine, bien équilibré et d'une bonne longueur."

Markus Del Monego, 06/05/2021

95/100

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

"Il commence vraiment à prendre son rythme de croisière sous la nouvelle direction de Jacques Lurton. J'ai toujours apprécié ce vin et j'ai longtemps pensé que c'était le seul de tous les vins d'André Lurton à être à la hauteur du potentiel du terroir. Il est plein de chair, de citronnelle, de citron vert, de minéralité ardoisée, de pêches blanches riches du plus bel effet et de puissantes herbes séchées. Riche et puissant, une bonne chose. Période de dégustation 2022 - 2030."

Jane Anson Inside Bordeaux, 01/05/2021

94/100



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.