Château Couhins-Lurton

ACTE II

Château Couhins-Lurton Acte II Rouge 2021

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Acte II est une cuvée spéciale du Château Couhins-Lurton. Les raisins sont sélectionnés avec précision sur des parcelles spécifiques et sont vinifiés par petits lots dans des amphores. Ils finiront leur élevage dans les mêmes contenants pour conserver la fraîcheur du fruit et favoriser une consommation précoce.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2021 a été marqué par une météo très capricieuse. La pluviométrie a été importante au printemps. Un épisode de gel, début avril, a causé de gros dégâts. L'été a été très tempéré, sans fortes chaleurs. Fin août, le beau temps s'est installé, avec des températures élevées en journée et de la fraîcheur nocturne : des conditions idéales pour la maturation des raisins. Ce sont ces dernières semaines qui ont été capitales pour la réussite de ce millésime

VENDANGES

20 Septembre - 7 Octobre 2021

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 97%, Cabernet sauvignon 3%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'une couleur rouge cerise, de belle intensité pour le millésime.
D'une jolie complexité, le nez exhale des notes de fruits rouges, associées à des arômes d'épices et à quelques notes balsamiques (vanille). L'ensemble est particulièrement agréable.
En bouche, ce vin est très équilibré, harmonieux qui s'exprime pleinement sur le fruit. Sa structure générale n'est pas trop puissante. C'est un vin fruité et gourmand à boire dans sa jeunesse.

ACCORDS GOURMANDS

Tournedos, escalopes au jambon de parme, fromages (type camembert ou pavé d'Auge).

SERVICE

Servir entre 16°C et 18°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 Couhins-Lurton

ACTE II

Château Couhins-Lurton Acte II Rouge 2021

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Sol argilo-graveleux.

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

2,5 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot Double.
Vendanges : Vendanges manuelles.

LE CHAI

VINIFICATION

Fermentation en cuves inox thermo-régulées et en amphores en grès.

ÉLEVAGE

Élevage en barriques de 500 litres (pas de bois neuf) et en amphores, pendant 9 mois.

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.