Château
Couhins-Lurton

Château Couhins-Lurton Rouge 2021

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Les terroirs particuliers argilo-graveleux du Château Couhins-Lurton rouge ont permis ici la naissance d'un grand Merlot de rive gauche. Celui-ci 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

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 90%, Cabernet sauvignon 10%

TENEUR EN ALCOOL

13.5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une belle couleur rouge grenat.
Intense et complexe, le nez laisse échappé de délicates notes de fruits noirs, bien mûrs (cassis). Après aération, des notes plus florales (pivoine) viennent compléter harmonieusement cet ensemble.
L'attaque est douce. Les tanins sont soyeux. Le milieux de bouche est crémeux, marqué par des arômes de fruits légèrement confiturés et de framboise. Sa rondeur et son agréable fraîcheur, parfaitement équilibrées, donnent un vin d'une grande finesse.

ACCORDS GOURMANDS

Velouté de cèpes, oie rôtie, pigeonneau aux raisins frais, magret de canard au foie gras.

SERVICE

Servir entre 16°C et 18°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 Couhins-Lurton

Château Couhins-Lurton Rouge 2021

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 ébourgeonnage.
Vendanges : Manuelles.

LE CHAI

VINIFICATION

Vinification intégrale (20% volume total) dans différents contenants (rolls en bois, barriques de 500 litres, amphores en grès). Cuvaisons longues et gestion des extractions phénoliques.

ÉLEVAGE

20 mois d'élevage en barriques (50% barriques neuves) avec soutirage.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Terre de Vins

"Le registre gourmand, merlot majoritaire dans l'assemblage, nous emporte sur un nez complexe de fruits rouges, cuir, zan. De l'équilibre, une attaque douce, veloutée, des tanins qui vont continuer de se polir, une bouche douce et ronde."
Terre de vins, 04/05/2022

94-95/100

BERNARD BURTSCHY PhD

"La robe est grenat avec un superbe nez de pivoine. Le vin est élégant, peu extrait, assez tannique en milieu de bouche avec un peu d'amertume et une jolie finale souple. La fermentation s'est effectuée en barriques de 500 l sous l'égide d'Éric Boissenot. Le vin est peu extrait et le deuxième pressurage a été remis directement dans le jus de goutte."
Bernard Burtschy, 01/07/2022

93-94/100

JANE ANSON INSIDE BORDEAUX

"La clarté du fruit est vive, avec un milieu de bouche crémeux qui met l'accent sur les fruits de la confiture et de la framboise. C'est un vin fin et soigné, qui n'atteint pas tout à fait les sommets que ce domaine a atteint au cours des derniers millésimes, mais c'est un vin très agréable qui s'adoucira encore avec le temps."
Jane Anson Inside Bordeaux, 12/05/2022

92/100

Decanter

"Une clarté magnifique ici, si propre avec des tanins fins qui donnent une texture poudreuse pour équilibrer les fruits vibrants de framboise et de cerise rouge. Profond et stratifié avec une verticalité qui lui donne une sensation aérienne avec un arôme expansif mais aussi une structure et une tension avec une minéralité magnifique - pierre et graphite. Le fruit est succulent mais aussi concentré et la touche d'ardoise mentholée sur la langue donne une salinité attrayante sur la longue finale. Facile à déguster."
Georgina Hindle, Decanter, 01/05/2022

92/100

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.