



CHÂTEAU *Coucheroy*



Château Coucheroy Blanc 2016

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Château Coucheroy est le second vin du château de Rochemorin. Construit sur le fruit pour être apprécié dans sa jeunesse, c'est un vin souple, frais et savoureux. Précis et expressif, mais aussi convivial et gourmand, il regorge d'arômes d'agrumes et de notes florales, qui apporteront de la vivacité à vos apéritifs estivaux et de la légèreté à vos entrées. Reconnu pour ses nombreuses qualités, c'est le vin de Pessac-Léognan le plus distribué en restauration.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2016 fait partie des grands millésimes de ces 20 dernières années : hiver exceptionnellement doux et humide, printemps très arrosé jusqu'en juin. Puis, mi-juin, le millésime change radicalement de profil : chaleur et sécheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

VENDANGES

05/09/2016

LE VIN

CÉPAGES

Sauvignon blanc 100%

TENEUR EN ALCOOL

13 % vol.

DÉGUSTATION

D'une grande limpidité, la robe de ce Coucheroy 2016 est d'un joli jaune citron, agrémenté de quelques reflets verts.

Le premier nez est sur les agrumes (pamplemousse, citron), puis apparaissent de savoureuses notes d'ananas et de fruits blancs (pêche).

L'attaque est fruitée, gourmande. Très marqué Sauvignon, c'est un vin qui présente une belle vivacité et de la fraîcheur... On retrouve, en bouche, des arômes de fruits blancs (pêche, brugnol), déjà perçus au nez.

ACCORDS GOURMANDS

Il sera le compagnon idéal de bouchées à la Reine, d'une terrine de poisson ou encore d'un appétissant plateau de fromages.

SERVICE

Servir entre 9°C et 12°C

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 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 Blanc 2016

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France



LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves sur sous-sol argileux

ÂGE MOYEN DES VIGNES

11 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Manuelles ou mécaniques après sélection manuelle à la vigne

LE CHAI

VINIFICATION

Après débourbage, partiellement en barriques et cuves inox thermo-régulées.

ÉLEVAGE

Une partie en barriques, le reste en cuves inox sur lies.



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.