



CHÂTEAU Coucheroy



Château Coucheroy Rouge 2007

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

"Couchiroy" ou "Couche Roi" en Gascon. La légende raconte qu'un soir d'orage, le futur Roi Henri IV, revenant de la bataille de Coutras, fit en ces lieux une halte pour prendre quelque repos... Le second vin du Château de Rochemorin est un Pessac-Léognan incontournable. Son style très fruité, particulièrement expressif dans sa jeunesse, a fait sa notoriété. C'est un vin rouge souple, velouté et bien équilibré. Il présente des notes de fruits rouges et noirs, vanillés. Il est facile à accorder et à ouvrir en toute occasion.?

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2007, frais et humide de mai à août, ne fut pas particulièrement favorable à la maturation des cépages rouges. Le beau mois de septembre, chaud et relativement sec, permit d'étaler la récolte pour atteindre une maturité parfaite.

LE VIN

CÉPAGES

Cabernet sauvignon 50%, Merlot 50%

TENEUR EN ALCOOL

12,5 % vol.

DÉGUSTATION

Le Château Coucheroy rouge 2007 est très brillant, et son rouge violacé est très lumineux. Nez de fraise et de cassis, ses arômes sont frais et charmeurs. Ce vin d'une belle fraîcheur est déjà très agréable aujourd'hui. Suivant une attaque souple, la bouche est ronde. Le boisé très fondu a atteint un parfait équilibre. Il est flatté par des notes vanillées et fumées, issues de l'élevage en barriques, et accompagnera parfaitement des rotis de veau ou des tournedos. (Janvier 2010)

SERVICE

Servir entre 15°C et 17°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 Coucheroy

Château Coucheroy Rouge 2007

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graves sur sous-sol argileux

ÂGE MOYEN DES VIGNES

19 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges : Manuelles ou mécaniques après sélection manuelle à la vigne

LE CHAI

VINIFICATION

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

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barrique avec soutirage trimestriel



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.