

Château Cuhins-Lurton

ACTE II



Château Cuhins-Lurton Acte II Rouge 2019

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Acte II est une cuvée spéciale du Château Cuhins-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

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

VENDANGES

19 Septembre 2019

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 100%

TENEUR EN ALCOOL

15 % vol.

DÉGUSTATION

La robe est d'une couleur rouge cerise, profonde.

Nez plein de gourmandise avec de savoureuses notes de fruits noirs (cerise noire, mûre), associées à des notes tout aussi appétissantes de chocolat et de moka.

Bouche très complexe, suave et dense. Beaucoup de volume en milieu de bouche. Les tanins sont présents, mais bien enrobés, très soyeux. La fraîcheur du vin offre un très bel équilibre en bouche.

ACCORDS GOURMANDS

Omelette aux girolles, osso-bucco de bœuf, paupiettes de porc aux champignons.

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 2019

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.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter

"Une nouvelle bouteille introduite en 2019 sous la direction de Jacques Lurton, qui a pris la relève de son père André. Des fruits dodus, beaucoup d'impact, une touche de chaleur en finale, mais c'est agréable et facile à recommander. Élevé dans un mélange de fûts et d'amphores."

Decanter, 12/12/2021

90/100

JAMES SUCKLING.COM

"Arômes de myrtilles, de champignons et d'écorce d'orange avec quelques fleurs fraîches. Il est corsé avec des tanins fermes et polis qui montrent de l'intensité et de la concentration. Il y a une réelle tension, mais aussi de la transparence. Des pierres concassées s'ajoutent aux fruits noirs en finale. A boire après 2025."

James Suckling, 07/01/2022

94/100

"Souple et frais avec une belle finesse dans les fruits de la cerise et du cassis. Il a une pureté de fruit avec des notes de cerise à grain fin et une touche d'épices. Très belle pureté de fruit ici avec des tannins au grain fin."

Jamie Goode, Wine Anorak, 13/01/2022

93/100

falstaff

"Grenat rubis intense, reflets violets, discrète bordure. Cerises noires soulignées d'un soupçon de bois précieux et de nougat, délicatement de cassis et de réglisse, nuances de tabac. Juteux, élégant, cerises de cœur mûres, tanins bien intégrés, finale minérale, bonne fraîcheur, un compagnon de repas élégant, à boire jeune, potentiel certain."

Peter Moser, Falstaff, 01/02/2022

93/100



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com