Château
Couhins-Lurton

Château Couhins-Lurton Rouge 2016

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le terroir particulier argilo-graveleux du Château Couhins-Lurton rouge a permis ici la naissance d'un grand Merlot de rive gauche : il 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

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 sècheresse diurne, nuits fraîches. Des conditions idéales pour de beaux raisins !

VENDANGES

27/09/2016

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet sauvignon 15%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe, brillante, est d'un rouge profond, proche du grenat.
Le nez présente une belle complexité avec ses notes de fruits noirs, bien mûrs, légèrement confiturés (mûre, quetsche), auxquelles se mélange un soupçon de grillé.
En bouche, c'est un vin particulièrement plaisant et élégant avec son attaque souple, sa belle longueur et une concentration tout aussi remarquable, son subtil équilibre... Toutes ces qualités lui offrent un excellent potentiel de garde.

ACCORDS GOURMANDS

Canard rôti aux airelles, filet mignon de porc aux champignons.

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 2016

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

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

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (40% neuves) avec soutirage.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"C'est un vin aux notes de fruits mûrs et d'épices et aux tannins très présents. Il est impressionnant, avec une belle complexité et une structure ferme qui laisse présager un grand avenir." 94 - 96/100
Roger Voss, The Wine Enthusiast, 12/04/2017

JAMESSUCKLING.COM "Actuellement charpenté et tannique, comme il se doit, avec des notes de mûre, de raisins de Corinthe et de terre humide. Une intensité impressionnante." 91 - 92/100
James Suckling, 27/03/2017

"Un soupçon de vanille au nez, accompagné d'arômes de fruits noirs. J'aime la bouche ample, et ses saveurs de fruits noirs et de prune. On retrouve la structure du cabernet. Même s'il n'est pas aussi concentré et long que certains des meilleurs vins d'ici, il est incontestablement très bon." 91/100
Panos Kakaviatos, The Wine Chronicles, 11/03/2019

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.