

Château Cuhins-Lurton



Château Cuhins-Lurton Rouge 2017

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le terroir particulier argilo-graveleux du Château Cuhins-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

Le millésime 2017 est l'un des plus précoces, marqué par des hiver et printemps secs (déficit de pluviométrie de 46 %), des températures en moyenne 2°C plus hautes que la normale (malgré un épisode de gel en avril). L'été sec engendra des conditions idéales de maturité des pépins jusqu'à fin août.

VENDANGES

12/09/2017

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 65%, Cabernet sauvignon 35%

TENEUR EN ALCOOL

13,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe, d'une couleur profonde, intense, proche du rubis, est agrémentée de somptueux reflets violets.

Le nez est très aromatique. Il exhale un agréable mélange d'arômes de fruits noirs, bien mûrs (griotte, cassis, mûre), auxquels viennent se marier, pour notre plus grand plaisir, un léger fumé et quelques douces notes de réglisse.

En bouche, c'est un vin moelleux à l'attaque, juteux au développement, et particulièrement fruité, avec des tannins mûrs, du fruit (baies noires telles que le cassis, la mûre). L'ensemble est rehaussé de subtiles notes plus épicées, légèrement anisées. Il nous offre une belle persistance en finale. C'est un vin très élégant et gourmand, qui s'apparente un peu au style bourguignon.

ACCORDS GOURMANDS

Filets de pintade, cailles aux raisins, plateau de fromages (Vieux Gouda, Roquefort).

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 Cuhins-Lurton

Château Cuhins-Lurton Rouge 2017

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

JAMESUCKLING.COM

"Des notes boisées, bien présentes et vives, s'accompagnent de riches nuances de fruits noirs très agréables au nez et en bouche. Les tannins finement ciselés contribuent à un caractère affirmé. Un vin déjà agréable à boire, capable de vieillir encore dix ans au moins."
James Suckling, 10/01/2020

92/100

"Robe pourpre aux reflets violets. Nez délicat au fruit séveux avec des notes de cassis et de baies de sureau sucrées. Minéralité discrète en arrière-plan. En bouche, croquant avec une bonne structure, de la profondeur et de la longueur."
Markus Del Monego, 24/04/2018

92/100

JAMESUCKLING.COM

"Un fruit agréable pour ce vin juvénile, au caractère marqué par la mûre et la minéralité. Modérément charpenté, avec des tannins fermes et soyeux et une finale exquise. Un vin très bien fait pour ce millésime."
James Suckling, 05/04/2018

90 - 91/100

Antonio Galloni
vinous
explores all things wine

"Le Cuhins-Lurton 2017 exhale un bouquet pur aux arômes de cerise noire, de cassis et de réglisse. On y trouve un fruit légèrement plus prononcé que chez d'autres. La bouche est moyennement charpentée avec des tannins perceptibles qui s'assouplissent à l'aération, laissant place à une finale florale, rafraîchissante et bien nette, tout à fait séduisante."
Neal Martin, Vinous, 02/05/2018



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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