

Château Cuhins-Lurton



Château Cuhins-Lurton Rouge 2020

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Les terroirs particuliers argilo-graveleux du Château Cuhins-Lurton rouge ont permis ici la naissance d'un grand Merlot de rive gauche. Celui-ci 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

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

VENDANGES

09/09/2020

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet sauvignon 15%

TENEUR EN ALCOOL

14,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une couleur rouge pourpre, très sombre, presque noire, agrémentée de reflets violets.

Le nez est d'une belle intensité, marqué par des notes de fruits noirs (mûre, cerise griotte, baie de sureau). Le tout est rehaussé d'un léger fumé et de quelques épices douces.

En bouche, c'est un vin très riche, doté d'une belle structure, aux tanins bien mûrs. Sa fraîcheur est particulièrement agréable. C'est un vin, très élégant, plein de finesse. Son potentiel de garde est remarquable. On saura l'attendre quelques années (3 à 4 ans), avant de le déguster. Un grand moment de dégustation !

ACCORDS GOURMANDS

Agneau de lait rôti au four, risotto aux cèpes, fricassée de chapon aux truffes (pour une grande occasion).

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 2020

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

"Rouge pourpre foncé avec une teinte violette et un noyau noir. Nez intense au caractère multicouche, mûres, baies de sureau et cerises noires, graphite et soupçons de fumée froide, chêne élégant et épices douces en arrière-plan. En bouche, il est riche et bien structuré avec une merveilleuse fraîcheur, des tanins mûrs, soutenus par des fruits persistants et des épices douces, très élégant avec de la profondeur et un potentiel convaincant."
Markus Del Monego, 06/05/2021 94/100

Terre de Vins

"Ce vin nous emmène sur un parcours enthousiasmant. Nez séduisant de tarte aux myrtilles et de bonbon à l'anis. Et quelle bouche ! Toujours sur le fil conducteur de la sucrosité, celle-ci est juteuse, ample, gourmande tout en étant dynamique. C'est généreux et long. Vin de grande classe, impressionnant."
Terre de vins, 02/05/2021 94 - 95/100

JANE ANSON
INSIDE BORDEAUX

"Soigneusement extrait et bien placé, il possède une tonne de structure et de fraîcheur mais aussi de la profondeur dans les fruits de la framboise et de la cerise noire. Il va vraiment tenir la distance, il est très élégant et fin, et a de la concentration à tous les bons endroits. Facile à recommander.
Période de dégustation : 2026 - 2042"
Jane Anson Inside Bordeaux, 01/05/2021 93/100

JAMES SUCKLING.COM

"Myrtille, mûre, cèdre et lavande. Moyennement corsé, avec des tanins polis et une finale fraîche et persistante. Très bien fait."
James Suckling, 27/05/2021 92 - 93/100



FAMILLE ANDRÉ LURTON

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