



CHÂTEAU Coucheroy

Château Coucheroy Rouge 2016

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le Château Coucheroy, second vin du Château de Rochemorin, est un Pessac-Léognan incontournable. Son style très fruité, particulièrement expressif dans sa jeunesse, en a fait sa notoriété. C'est un vin rouge souple, velouté et bien équilibré. Il présente des notes de fruits rouges et noirs, vanillés, sur un boisé très léger. Facile à accorder et à ouvrir en toute occasion.?

LE MILLÉSIME

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

TERROIR

Graves sur sous-sol argileux

A LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges : Manuelles ou mécaniques après sélection manuelle à la vigne

DATES DE VENDANGES

26/09/2016

VINIFICATION

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

ELEVAGE

Pendant 12 mois en barrique avec soutirage trimestriel

CÉPAGES

Merlot 55%, Cabernet sauvignon 45%

DONNÉES TECHNIQUES

Age moyen des vignes: 19 ans

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Sa robe est brillante, d'un beau rouge rubis foncé. Le nez est gourmand et complexe, sur de savoureuses notes de fruits noirs (mûres, cassis). En bouche, c'est un vin avec une structure souple et bien équilibrée. L'ensemble est plein, complexe et donne une sensation veloutée. Ce Coucheroy 2016 est très harmonieux, avec ses arômes de fruits rouges, ses quelques notes vanillées, et son boisé très léger, agrémenté d'une touche mentholée. Ce vin au charme indéniable saura parfaitement accompagner une belle entrecôte persillée ou un travers de porc mariné aux épices, mais aussi un plateau de fromages affinés (camembert, roquefort, édam...).

ASPECT VISUEL

Sa robe est brillante, d'un beau rouge rubis foncé.

AU NEZ

Le nez est gourmand et complexe, sur de savoureuses notes de fruits noirs (mûres, cassis).





CHÂTEAU
Coucheroy

Château Coucheroy Rouge 2016

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

EN BOUCHE

En bouche, c'est un vin avec une structure souple et bien équilibrée. L'ensemble est plein, complexe et donne une sensation veloutée. Ce Coucheroy 2016 est très harmonieux, avec ses arômes de fruits rouges, ses quelques notes vanillées, et son boisé très léger, agrémenté d'une touche mentholée. Ce vin au charme indéniable saura parfaitement accompagner une belle entrecôte persillée ou un travers de porc mariné aux épices, mais aussi un plateau de fromages affinés (camembert, roquefort, édam...).

