Château Coucheroy Blanc

Appellation : Pessac-Léognan **Château :** Château de Rochemorin

"Couchiroy" ou "Couche Roi" en Gascon. La légende raconte qu'un soir d'orage, le futur Roi Henri IV, revenant de la bataille de Coutras, fit en ces lieux une halte pour prendre quelque repos. Il aurait très certainement apprécié ce vin coulant, frais et se serait étonné de ses parfums de fruits exotiques. Un véritable vin de roi

Type de sol:

Graves sur sous-sol argileux

Porte-greffes: 3309C - Riparia gloire -

Engrais : Fertilisation classique raisonnée

Densité de plantation : 6 500 à 8 500 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes: 11 ans

Cépages de la propriété : 100% Sauvignon blanc.

Type de taille : Guyot double

Vendanges : Manuelles ou mécaniques après

sélection manuelle à la vigne

Fermentation : Après débourbage, partiellement en

barriques et cuves inox

thermo-régulées.

Température de fermentation: 18 à 23 °C

Malolactique: Non

Elevage : Une partie en barriques, le reste en

cuves inox sur lies.

Collage : Précipitation des tartres par le froid.

Potentiel de vieillissement : 2 à 7 ans suivant le millésime

Maître de chai : Laurent BOUTHONNIER





Millésime 2012

Style de vin:

Fin et Fruité

Météo:

Le printemps a mis à l'épreuve le vigneron avec une pluviométrie importante amenant son lot de maladies en tout genre. Les vignes ont demandé beaucoup d'attention et ce, jusqu'au 14 juillet, date à partir de laquelle la météo s'est montrée beaucoup plus favorable...

Enologues Consultants:

Denis DUBOURDIEU (Professeur à l'Institut d'Oenologie de Bordeaux)

Commentaires de dégustation

Apparence:

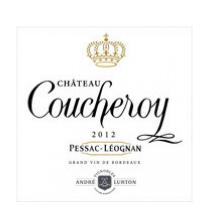
Vraiment très pâle, avec des reflets verts. Il est à l'automne 2013 dans sa première jeunesse.

Nez:

C'est une explosion de fleurs dès l'ouverture (acacia, genet) à laquelle s'ajoutent, dès que l'on agite le verre, des nuances d'agrumes très volatiles (pamplemousse rose, citron). La signature du cépage sauvignon est bien là...

Bouche:

Immédiatement en bouche, on est conquis par la persistance fruitée, plus complexe encore que celle perçue au nez. Ce vin reste, en effet, sur une sensation aromatique de salade de fruits (poire, pêche, toujours agrumes...) très séduisante. Son équilibre est parfait, car sa vivacité et sa netteté lui permettent de se prolonger longuement au palais. Nous pouvons l'imaginer sur une poêlée de langoustines aux agrumes, ou, plus original, sur des oursins farcis aux tourteaux...



Période de consommation

2013 - 2017

Nos suggestions



Entrées



Viandes blanches



Poissons et crustacés



Légumes





Salades composées

