

Château Coucheroy Rouge

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.... Ce vin rouge de Pessac-Léognan se veut abordable, souple et fruité. Mais il possède néanmoins l'élégance et la finesse qui caractérisent les vins de cette région des Graves de Bordeaux. Classique par ses arômes de cassis, de fumet. Tout à fait dans l'ambiance des 'gentlemen's clubs'...

Type de sol :
Graves sur sous-sol argileux

Porte-greffes :	3309C - Riparia gloire - 101.14
Engrais :	Fertilisation classique raisonnée
Densité de plantation :	6 500 à 8 500 pieds à l'hectare
Age moyen des vignes :	18 ans
Cépages de la propriété :	Cabernet Sauvignon 45% / Merlot 55%.
Type de taille :	Guyot double avec ébourgeonnage
Vendanges :	Manuelles ou mécaniques après sélection manuelle à la vigne
Fermentation :	En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc
Température de fermentation :	28 à 30°C
Malolactique :	Oui
Elevage :	Pendant 12 mois en barrique avec soutirage trimestriel
Collage :	Au blanc d'oeuf
Potentiel de vieillissement :	S'exprime à son meilleur entre 2 et 4 ans, peut vieillir jusqu'à 10 et 15 ans
Maître de chai :	Laurent BOUTHONNIER



Millésime 2011

Style de vin :

Riches et Puissants

Météo :

Du mois de février à juin, les températures ont été très supérieures aux moyennes, et les pluies très inférieures aux valeurs habituelles. Des conditions de sécheresse ont été observées en fin de printemps.

Enologues Consultants :

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

Commentaires de dégustation

Apparence :

Le succès du château Coucheroy en restauration traditionnelle ne faiblit pas. Il porte haut les valeurs des vins de Pessac-Léognan. Sa couleur vive et rubis est appétissante.

Nez :

Aujourd'hui, son nez est fin, délicat. On perçoit des notes de griottes, ainsi qu'une pointe vanillée. Ce vin est encore jeune, et s'ouvrira sans nul doute à partir du printemps 2014 pour libérer toute la complexité qu'on lui connaît années après années. L'équilibre entre fruit, notes fumées et boisées se révélera.

Bouche :

En bouche, on découvre des tanins qui sont en train de se fondre. La trame est là, et permettra de servir ce vin avec des mets corsés. Filet de bœuf aux olives ou fondue bourguignonne pourront trouver l'allié idéal. Il ne faudra pas oublier les gigots d'agneau.



Période de consommation

2013 - 2021

Nos suggestions



Entrées



Viandes
blanches



Gibier



Légumes



Fromages



Salades
composées



Viandes
rouges



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com

Médailles



*Or
Los Angeles
International Wine &
Spirits Competition
2014*



*Argent
Concours Mondial
Bruxelles 2014*



Château Bonnet – 33420 Grézillac – France
Tél. : +33 (0) 5 57 25 58 58 Fax : +33 (0) 5 57 74 98 59

www.andrelurton.com