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:

Riche et Puissant

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:

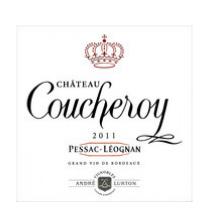
Le succès du château Coucheroy en restauration traditionnelle ne faiblit pas. Il porte haut les valeurs des vins de Pessac-Léognan. Sa couleur vive et rubis est appétissante.

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 connait années après années. L'équilibre entre fruit, notes fumées et boisées se révèlera.

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



Médailles



Or Los Angeles International Wine & Spirits Competition 2014



Argent Concours Mondial Bruxelles 2014