

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 débourage, 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, genêt) 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



Fromages



Salades
composées



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

www.andrelurton.com