



Château Coucheroy Rouge



Appellation Pessac-Léognan

"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'...

MILLÉSIME 2019



Météo

2019 a été marqué par la quasi-absence de froid hivernal, d'où des dates de débourrement plus précoces au vignoble. La pluviométrie printanière a été peu abondante. Un épisode de forte sécheresse s'est fait ressentir au début de l'été. Les pluies d'août ont été salvatrices pour la vigne.

Date des vendanges

16 Septembre 2019

Assemblage

Cabernet Sauvignon 40 % / Merlot 60 %.

Degré d'alcool

14%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

Sa robe est d'une couleur rouge proche du grenat, très profond.

Nez

Le nez est intense, d'une belle complexité. Après aération, un savoureux mélange de fruits rouges et de notes vanillées, s'échappe du verre. Une pointe d'épices vient rehausser le tout.

Bouche

L'attaque est franche. Un beau volume se dégage en milieu de bouche, agrémenté de tannins bien fondus. La finale est tout en rondeur. Les notes de fruits rouges et de réglisse dominent en bouche et apportent beaucoup de gourmandise. Bien équilibré, c'est un vin que l'on pourra attendre encore quelques années ou bien déguster dès à présent, en accompagnement d'un potage aux lentilles, d'une tarte à la tomate, ou bien encore d'un filet de bœuf au four.

ACCORDS METS ET VINS

- Entrées
- Viandes blanches
- Légumes
- Fromages
- Salades composées
- Viandes rouges

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2021 - 2031

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

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

19 ans

Type de taille

Guyot double avec ébourgeonnage

Vendanges

Manuelles ou mécaniques après sélection manuelle à la vigne

LE CHAI

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

Potentiel de vieillissement

S'exprime à son meilleur entre 2 et 4 ans, peut vieillir jusqu'à 10 et 15 ans

DONNÉES LOGISTIQUES

EAN BOUTEILLE

3338835209105

TYPE EMBALLAGE**CRD****EAN EMBALLAGE****POIDS EMBALLAGE****PALETTISATION (PALETTE EUR)**

Carton x 6 bout. debout
Caisse bois x 6 bout.

oui
oui

3338835209143
3338835209136

8,1 kgs
9,840 kgs

100 colis/pal. (4x25)
80 colis/pal. (8x10)

