



Château Coucheroy Blanc



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. Il aurait très certainement apprécié ce vin coulant, frais et se serait étonné de ses parfums de fruits exotiques. Un véritable vin de roi !

MILLÉSIME 2020



Météo

Une grande douceur et une pluviométrie contrastée ont marqué 2020 : grosses pluies printanières, forte sécheresse estivale. L'hiver, assez chaud, a favorisé un débourrement précoce. Les chaleurs estivales passées, les nuits fraîches de fin août ont été très bénéfiques à la maturation des raisins.

Date des vendanges

19 Août 2020

Assemblage

Sauvignon blanc 100%

Degré d'alcool

13%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

Robe limpide, d'une jolie couleur jaune pâle, constellée de reflets verts.

Nez

Nez d'intensité moyenne, très sauvignon, marqué par des notes de fruits blancs (pêche), de pamplemousse, mêlées à un léger beurré, très agréable.

Bouche

En bouche, on a un ensemble équilibré, avec de la fraîcheur, une jolie structure, typique du sauvignon blanc, avec de savoureuses notes de fruits à noyau (pêche, abricot), mais aussi de brioche. C'est un vin que l'on servira volontiers sur une terrine de saumon à l'oseille, un plateau d'huîtres ou bien encore une blanquette de veau.

ACCORDS METS ET VINS

- Entrées
- Viandes blanches
- Poissons et crustacés
- Légumes
- Fromages
- Salades composées

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2022 - 2026

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

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

Type de taille

Guyot double

Vendanges

Manuelles ou mécaniques après sélection manuelle à la vigne

LE CHAI

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.

Potentiel de vieillissement

2 à 7 ans suivant le millésime