

Château Cuhins-Lurton



Château Cuhins-Lurton Rouge 2020

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Les terroirs particuliers argilo-graveleux du Château Cuhins-Lurton rouge ont permis ici la naissance d'un grand Merlot de rive gauche. Celui-ci se distingue dans l'appellation par une extrême finesse, une intensité de fruit en fin de bouche. Il fait honneur à son rang par sa grande noblesse et son potentiel de garde.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

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.

VENDANGES

09/09/2020

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 85%, Cabernet sauvignon 15%

TENEUR EN ALCOOL

14,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'une couleur rouge pourpre, très sombre, presque noire, agrémentée de reflets violets.

Le nez est d'une belle intensité, marqué par des notes de fruits noirs (mûre, cerise griotte, baie de sureau). Le tout est rehaussé d'un léger fumé et de quelques épices douces.

En bouche, c'est un vin très riche, doté d'une belle structure, aux tanins bien mûrs. Sa fraîcheur est particulièrement agréable. C'est un vin, très élégant, plein de finesse. Son potentiel de garde est remarquable. On saura l'attendre quelques années (3 à 4 ans), avant de le déguster. Un grand moment de dégustation !

ACCORDS GOURMANDS

Agneau de lait rôti au four, risotto aux cèpes, fricassée de chapon aux truffes (pour une grande occasion).

SERVICE

Servir entre 16°C et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.