



Château Couhins-Lurton Rouge



Appellation Pessac-Léognan

Le château Couhins-Lurton est la propriété emblématique de la famille André Lurton. Dotés d'un sublime terroir de graves avec argiles, ses vins rouges sont issus de merlots fruités et suaves, d'une grande élégance, avec quelques notes fumées.

MILLÉSIME 2018



Météo

2018 est une des années les plus chaudes depuis 1900 : des températures plus élevées que la normale, un été 2018 classé au 2e rang des étés les plus chauds, un fort ensoleillement... À une pluviométrie abondante a succédé, dès juin, une sécheresse persistante, frôlant les records en septembre.

Date des vendanges

18/09/2018

Assemblage

Merlot 100%

Degré d'alcool

14.5%

Œnologues Consultants

Michel ROLLAND

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

Sa robe brillante, limpide, d'une belle intensité, est d'une couleur pourpre très sombre, avec quelques reflets presque noirs.

Nez

Le nez expressif est marqué par des notes gourmandes de fruits noirs (griottes) et rouges, finement boisées.

Bouche

L'attaque est souple. Sa rondeur et sa belle sucrosité rendent ce vin particulièrement agréable en bouche. On retrouve là encore les notes de fruits noirs déjà perçus à l'olfaction. Le boisé est bien fondu. On a une belle finale sur le fruit. C'est un vin élégant doté d'un bon potentiel de garde. On pourra le déguster sur un filet de bœuf en croûte, des ravioles aux cèpes ou bien encore un faisan farci au foie gras.

ACCORDS METS ET VINS

- Viandes blanches
- Gibier
- Légumes
- Fromages
- Viandes rouges

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2022 - 2031



NOTATIONS ET AVIS DE LA PRESSE

DECANTER - 05.05.2020

94 / 100

Un vin fabuleux, débordant de notes fruitées de quetsche charnue et avec une pointe saline en fin de bouche. Une fois encore, on retrouve l'élégance à laquelle ce domaine nous a habitués avec bien plus de régularité depuis 2014. Rendement : 43 hL/ha. 50% de chêne neuf. Michel Rolland conseille le domaine. Largement aussi bon que le 2016, mais incontestablement plus accessible. À boire entre 2024 et 2044. (Jane Anson)

JAMES SUCKLING - 07.04.2019

92 - 93 /

Un rouge ferme et mâchu, marqué par d'exubérantes notes de mûre et une pointe salée. Beaucoup de corps et de saveur. Meilleur que le 2016 et le 2015 ?

100

WINE DOCTOR - 23.04.2019

91 - 93 / 100

THE WINE CELLAR INSIDER - 02.05.2019

90 - 92 /

100

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

Surface en production

16,00

Type de sol

Graveleux.

Porte-greffes

101.14 - 3309C - Riparia

Engrais

Fertilisation classique raisonnée

Densité de plantation

8 500 pieds à l'hectare

Age moyen des vignes

25 ans

Type de taille

Guyot double avec ébourgeonnement

Vendanges

Manuelles

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 barriques (40% neuves) avec soutirage.

Potentiel de vieillissement

Suivant millésime, s'exprime bien vers 3 et 5 ans, peut vieillir jusqu'à 10 et 15 ans

DONNÉES LOGISTIQUES

EAN BOUTEILLE

3338836618104

TYPE EMBALLAGE

Caisse bois x 6 bout.

CRD

oui

EAN EMBALLAGE

3338836618135

POIDS EMBALLAGE

9,840 kgs

PALETTISATION (PALETTE EUR)

80 colis/pal. (8x10)



WWW.ANDRELURTON.COM