



Château Couhins-Lurton

Acte II Rouge



Appellation Pessac-Léognan

Acte II est une cuvée spéciale du Château Couhins-Lurton. Il est issu d'une sélection de terroirs dont les caractères diffèrent de ceux entrant dans l'élaboration du Château Couhins-Lurton rouge. Les raisins sont sélectionnés sur des parcelles spécifiques, avec la même précision ; mais bénéficient d'autres méthodes de vinification, avec notamment l'utilisation d'amphores en grès. Jacques Lurton a souhaité ici révéler toute la fraîcheur du fruit et offrir au consommateur un vin prêt à boire, en attendant son aîné.

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

19 Septembre 2019

Assemblage

Merlot 100%

Degré d'alcool

15%

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Apparence

La robe est d'une couleur rouge cerise, profonde.

Nez

Nez plein de gourmandise avec de savoureuses notes de fruits noirs (cerise noire, mûre), associées à des notes tout aussi appétissantes de chocolat et de moka.

Bouche

Bouche très complexe, suave et dense. Beaucoup de volume en milieu de bouche. Les tanins sont présents, mais bien enrobés, très soyeux. La fraîcheur du vin offre un très bel équilibre en bouche. On le dégustera volontiers sur une omelette aux girolles, un osso-bucco de boeuf, ou bien encore des paupiettes de porc aux champignons.

ACCORDS METS ET VINS

- Viandes blanches
- Légumes
- Fromages
- Viandes rouges

PÉRIODE DE CONSOMMATION

2022 - 2030

NOTATIONS ET AVIS DE LA PRESSE

WINEANORAK.COM - 13.01.2022

93 / 100

Souple et frais, avec une belle finesse dans les fruits de la cerise et du cassis. Il a une pureté de fruit, avec des notes de cerise à grain fin et une touche d'épices. Très belle pureté de fruit ici, avec des tanins au grain fin. (Jamie Goode)

JANCISROBINSON.COM - 24.01.2022

16,5 / 20

Rouge cerise moyen à profond. L'influence de l'amphore est perceptible dans une note attrayante de poussière de pierre avec une houle de fruits rouges foncés purs qui s'élèvent derrière. Mûr mais néanmoins un soupçon de cèdre et de poivron ajoutant de la fraîcheur à l'arôme. En bouche, il est sec, tendu, appétissant. Des tanins délicieusement fins mais bien présents et un arrière-goût de pierre bien défini. Élégant, vif et digeste même si l'alcool se fait juste sentir en fin de bouche, au fond de la gorge. (Julia Harding)

FALSTAFF - 01.02.2022

93 / 100

Grenat rubis intense, reflets violets, discrète bordure. Cerises noires soulignées d'un soupçon de bois précieux et de nougat, délicatement de cassis et de réglisse, nuances de tabac. Juteux, élégant, cerises griottes mûres, tanins bien intégrés, finale minérale, bonne fraîcheur, un compagnon de repas élégant, à boire jeune, potentiel certain. (Peter Moser)

JAMES SUCKLING - 07.01.2022

94 / 100

Arômes de myrtilles, de champignons et d'écorce d'orange avec quelques fleurs fraîches. Il est corsé avec des tanins fermes et polis qui montrent de l'intensité et de la concentration. Il y a une réelle tension, mais aussi de la transparence. Des pierres concassées s'ajoutent aux fruits noirs en finale. À boire après 2025.

INFORMATIONS GÉNÉRALES

LE VIGNOBLE

Surface en production

2,50

Type de sol

Sol argilo-graveleux.

Engrais

Fertilisation organo-minérale raisonnée.

Densité de plantation

7 500 pieds à l'hectare.

Age moyen des vignes

20 ans.

Type de taille

Guyot Double

Vendanges

Vendanges manuelles

LE CHAI

Fermentation

Fermentation en cuves inox thermo-régulées et en amphores en grès.

Température de fermentation

25° C

Malolactique

Oui

Elevage

Élevage en barriques de 500 litres (pas de bois neuf) et en amphores, pendant 9 mois.

Potentiel de vieillissement

10 ans



WWW.ANDRELURTON.COM