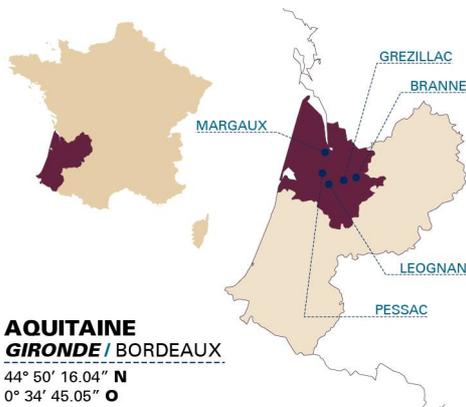


CHÂTEAU COUCHEROY

PESSAC- LÉOGNAN / BORDEAUX

Les Vignobles André Lurton è un'azienda familiare tra le più grandi della regione di Bordeaux, fondata da André Lurton, un enologo che ha dedicato quasi 70 anni della sua vita al vino. Oggi la cantina è gestita da Jacques Lurton, che si è creato un bagaglio di esperienze vinicole girando il mondo per oltre 30 anni: con le sue idee e con la sua creatività ha è riuscito a imprimere la sua visione nell'azienda. I 640 ettari di vigneti posseduto sorgono nei migliori terreni delle denominazioni di Bordeaux, mentre la sede centrale si trova a Château Bonnet di Grézillac, dove è nato André Lurton. La filosofia aziendale è improntata al rispetto delle tradizioni più antiche del territorio ed esprime al meglio le caratteristiche tipiche delle diverse denominazione: tra le più importanti si può sicuramente annoverare Pessac-Léognan, creata proprio da André Lurton. La cantina controlla diversi Château, ognuno dei quali è un perfetto esempio di quello che può regalare una delle zone vinicole più importanti al mondo.



AQUITAINE
GIRONDE / BORDEAUX

44° 50' 16.04" N
0° 34' 45.05" O



ANNO DI FONDAZIONE
1953



ESTENSIONE TERRITORIO
640 Ha



ENOLOGO
MICHEL GAILLARD
LAURENT BOUTHONNER
SEBASTIEN RAVILLY



BOTTIGLIE IN UN ANNO
4.000.000



VITIGNI
CABERNET SAUVIGNON – SAUVIGNON
BLANC – SÉMILLON – MERLOT -
MUSCADELLE



TIPOLOGIA
Vino rosso



ZONA DI PRODUZIONE
Pessac-Léognan



VITIGNO
Merlot 55%, Cabernet Sauvignon 45%



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Terreno ricco di ghiaia e argilla.



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE
Doppio guyot



ETÀ MEDIA DEI VIGNETI
19 anni



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Le uve vengono raccolte in parte manualmente. Segue la fermentazione in tini di acciaio inox a temperatura controllata tra i 28 e 30°C. Affinamento in barriques di rovere per 12 mesi con soutirages trimestrali.



POTENZIALE
Si esprime al meglio tra i 2 e 4 anni, con un potenziale dai 10 ai 15 a seconda dell'annata.



COLORE
Brillante, d'un rosso rubino scuro.



PROFUMO
Al naso è pieno e complesso, con gustose note di frutti neri come ribes e more.



SAPORE
Vino dalla struttura morbida ed equilibrata. Pieno, complesso, vellutato. Molto armonioso, con aromi di frutti rossi, note di vaniglia e rovere e un tocco mentolato.



ABBINAMENTI
Vino dall'innequivocabile charme, è perfetto per accompagnare entrecôte di manzo o maiale, piatti speziati e formaggi stagionati.

