



CHÂTEAU COUHINS-LURTON

Schede tecniche

*Château
Couhins-Lurton*

Château Couhins-Lurton

ACTE II

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pessac-Léognan

Zona produttiva Bordeaux, Pessac-Léognan

Vitigno 100% Sauvignon Blanc

Tipologia del terreno Terreno dove la ghiaia affiora su un sottosuolo argillo-calcareo.

Sistema di allevamento Doppio guyot

Vinificazione Le uve vengono raccolte manualmente. La fermentazione avviene in botti di ceramica e anfore (Clayvers).

Invecchiamento Affinamento di 8 mesi in botti e anfore.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo pallido.

Profumo Al naso è intenso: sprigiona note di affumicate mescolate con delicati aromi di pompelmo come agrumi e limone.

Sapore Il sorso presenta sin da subito dolcezza e rotondità. Ha un buon corpo con una freschezza che mantiene in equilibrio la sua pienezza. Ritornano le note agrumate già avvertite al naso e si fondono con frutti bianchi. La freschezza gli regala una piacevole lunghezza.

Abbinamenti Perfetto per accompagnare ostriche, chiffonade di salmone, tartare di scampi, spiedini di frutti di mare.

Temperatura di servizio 12-14°C



PESSAC-LÉOGNAN / BORDEAUX

Château
Couhins-Lurton



ANNO DI FONDAZIONE | 1700



ENOLOGO | VAÉRIE LAVIGNE,
ERIC BOISSENOT



VITIGNI | SAUVIGNON BLANC,
CABERNET SAUVIGNON, MERLOT

