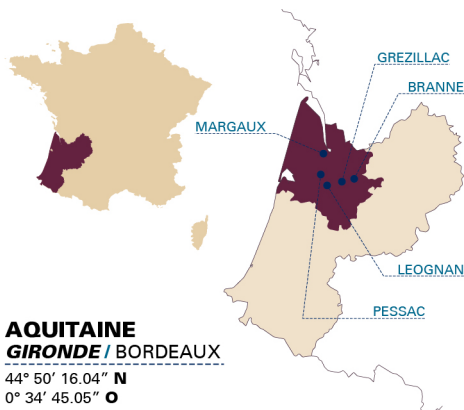


# CHÂTEAU COUHINS-LURTON ACTE II

## PESSAC- LÉOGNAN / BORDEAUX



Acquisita da André Lurton nel 1967, Château Couhins-Lurton è la più piccola delle tenute del gruppo Vignobles André Lurton, ma anche la più piccola delle Graves Crus Classé. Il suo terroir argilloso-calcareo produce un Sauvignon Blanc. I vini vengono fatti fermentare e maturare in botti da 500 litri e anfore. La produzione è caratterizzata da un meticoloso lavoro artigianale che dona ai vini eleganza e tira fuori un bagaglio aromatico ricco di sfumature.



**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**  
 AOC Pessac-Léognan



**ZONA DI PRODUZIONE**  
 Pessac-Léognan



**VITIGNO**  
 100% Sauvignon



**COMPOSIZIONE DEL SUOLO**  
 Terreno dove la ghiaia affiora su un sottosuolo argillo-calcareo.



**METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE**  
 Doppio guyot



**ETÀ MEDIA DEI VIGNETI**  
 15 anni



**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**  
 Le uve vengono raccolte manualmente. La fermentazione avviene in botti di ceramica e anfora (Clayvers) e l'affinamento è di 8 mesi in botti e anfore.



**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: tra 12 e 14°C

