

CHÂTEAU COUHINS BLANC 2023

Vendanges : Le Sauvignon gris a été vendangé le 30 Aout, alors que la récolte des Sauvignons blanc s'est étalée du 24 Aout pour les parcelles les plus précoces jusqu'au 15 Septembre pour les dernières tries.

Rendements : notre maîtrise de l'agroécologie nous a permis d'atteindre nos objectifs de rendements qualitatifs au regard de la pression parasitaire forte en 2023 avec 49hl/ha.

Robe jaune or, nez complexe et subtile avec à la fois des notes de fruits blancs comme la pêche, des notes de pâtisserie de noisette et d'agrumes murs. En bouche le vin est à la fois ample, frais et long avec en finale une belle salinité assez habituelle dans le Château Couhins Blanc.

VIGNOBLE

8 ha de blanc sur un terroir composé d'un coteau argilo-calcaire et d'un plateau sablo argileux.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique à froid sous gaz inerte en vendanges entières, débourbage raisonné, fermentation alcoolique en barriques

ASSEMBLAGE

96% Sauvignon blanc; 4% Sauvignon gris

ÉLEVAGE

Elevage en barriques de chêne de 300 et 500L avec 20% de bois neuf

ÉQUIPE

Directeur : Dominique Forget

Cœnologue consultant : Derenoncourt Consulting

Responsable commercial : Pierre Marazanof

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

