

CHÂTEAU COUHINS ROUGE 2023

Vendanges : nous avons commencé les vendanges un jour plus tard que 2022 soit le 06 Septembre avec les Merlots pour se terminer le 06 Octobre avec les derniers Cabernets.

Rendements : 36hl/ha en moyenne. Ce sont les Cabernets qui font baisser cette moyenne notamment à cause des fortes chaleurs de Septembre. Néanmoins ces dernières ont permis d'obtenir des maturités exceptionnelles.

Robe pourpre brillante, nez complexe de fruits noirs murs, de réglisse avec également des notes fleuries et une touche de cacao. En bouche ce vin offre une densité et un volume dignes des plus grands millésimes de Couhins avec des tannins d'une grande douceur et une fraîcheur qui prolonge sa perception sur une belle longueur. Les Cabernets et Petit Verdot ont été extraits délicatement par infusion donnant ce profil velouté au vin. Nous sommes fiers du travail accompli sur un millésime délicat à la vigne.

VIGNOBLE

23ha, plateau sablo-graveleux sur sous-sol argileux

VINIFICATION

Éraflage, tri densimétrique, pigeage, de 14 à 24 jours, remontages ou infusion.
Cuvaion de 21 à 28 jours en moyenne

ASSEMBLAGE

53% Merlot, 39% Cabernet Sauvignon, 8% Petit Verdot

ÉLEVAGE

En barriques de chêne de 225L dont 25% de bois neuf

ÉQUIPE

Directeur : Dominique Forget

Cœnologue consultant : Derenoncourt Consulting

Responsable commercial : Pierre Marazanof

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

