

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

CHÂTEAU COUHINS 2022

Vendanges : Le 05 septembre nous attaquons les Merlots soit seulement 2 jours plus tard qu'en 2011, pour terminer avec les derniers Cabernet sauvignon le 05 octobre

Rendements : 42 hl/ha, les raisins sont petits, riches mais avec des pépins à la maturité exceptionnelle.

Ce millésime 2022 était celui de la capacité d'adaptation du vigneron. Et grâce à de nouvelles techniques proactives (notamment concernant la gestion des parcelles gélives mais aussi la protection des plantes faces au stress climatique), nous avons su tirer le meilleur de notre grand terroir et ainsi produire pour notre première année certifiée AB des vins de qualité exceptionnelle.

Le Château Couhins rouge 2022 est très concentré, les jus ont dû être extraits en douceur. Les merlots sont restés très homogènes (très peu de tri à l'encuvage). Travaillés partiellement en infusion, cela a permis de préserver l'éclat du fruit et la souplesse des tannins. Les Cabernets, puissants, apportent une structure certaine, qui donne matière et densité sur la bouche et contribue à la longévité des vins

YOHAN CASTAING, THE WINE ADVOCATE : **90-92+/100**

JEB DUNNUCK : **92-94/100**

ALEXANDRE MA : **91-93/100**

JAMES SUCKLING : **92-93/100**

YVES BECK : **92-93/100**

JEAN-MARK QUARIN : **93/100**

MARKUS DEL MONEGO : **93/100**

Vignoble

22ha de rouge sur un terroir composé de croupes de graves et d'un coteau argilo-calcaire.

Vinification

Éraflage, tri densimétrique, pigeage, remontages raisonnés, délestage, cuvaison de 21 à 28 jours en moyenne

Assemblage

50% Cabernet Sauvignon
43% Merlot
7% Petit Verdot



Démarche environnementale



L'élevage

12 mois en barriques de chènes français

L'équipe

Directeur :
Dominique Forget
Œnologue conseil : Derenoncourt Consulting
Responsable commercial :
Pierre Marazanof

