

## CHÂTEAU COUHINS BLANC 2025

**Vendanges** : Après un été chaud et sec, les vendanges ont commencé tôt le 19/08 par un premier tri des raisins un peu trop exposés au soleil, puis nous avons poursuivi sur les parcelles du plateau argilocalcaire pour ensuite attaquer la fameuse côte Nord de Couhins le 01 septembre. Nous avons récolté les derniers raisins blancs le 09 septembre.

**Rendements** : Les rendements 2025 sont parmi les plus faibles de ces 25 dernières années, avec seulement 26 hl/ha. Ils annoncent une concentration incroyable des raisins, que l'on retrouve au niveau des jus, puis des vins. La petite taille des baies a concentré les arômes et l'acidité, donnant aux jus un équilibre remarquable.

### VIGNOBLE

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

### VINIFICATION

Pressurage des raisins en grappes entières, à l'abri de l'oxygène, doux et lent avec sélection poussée des jus au fur et à mesure de leur écoulement.

Fermentation en barriques de 500 l et 300 l.

### ASSEMBLAGE

96% Sauvignon blanc; 4% Sauvignon gris

### ÉLEVAGE

9 mois en barriques de 300 l et de 500 l avec batonnage des lies fines

### ÉQUIPE

Directeur : Dominique Forget

Cœnologue consultant : Derenoncourt Consulting

Responsable commercial : Pierre Marazanof

### DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

