

CHÂTEAU COUHINS ROUGE 2025

Vendanges : Le 09 septembre nous attaquons les Merlots puis le cabernet Franc le 23 septembre et le Cabernet Sauvignon jusqu'au 01 octobre.

Rendements : 37 hl/ha, les raisins sont petits, riches mais avec des pépins à la maturité exceptionnelle. Ce millésime 2025 a encore fait appel à notre capacité d'adaptation à la vigne pour gérer les fortes chaleurs et la faible pluviométrie estivale, mais aussi au chai pour extraire en douceur les composés les plus nobles de ces raisins concentrés et à maturité optimale. Belle récompense de la nature, qui nous a offert des raisins possédant une fraîcheur inattendue, et des concentrations en sucres très raisonnables. Le Château Couhins rouge 2025 est à la fois riche, concentré et frais. L'extraction douce par infusion nous donne des tanins déjà soyeux dès le début de l'élevage et des notes de fruits noirs. Cette année le Cabernet Sauvignon est majoritaire dans l'assemblage, comme souvent en année chaude, le merlot bien présent apporte sa douceur et le cabernet franc complète l'élégance et la subtilité de ce vin.

VIGNOBLE

22ha de rouge sur un terroir composé d'une croupe de graves où domine le Cabernet Sauvignon et d'un plateau argilo-graveleux pour le Merlot.

VINIFICATION

Éraflage, tri densimétrique, infusion, cuvaision raisonnée de 12 à 23 jours, avec une moyenne de 22 jours

ASSEMBLAGE

53% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot, 4 % Cabernet Franc

ÉLEVAGE

Les 12 premiers mois d'élevage se déroulent en barriques de chêne français pour le Cabernet Sauvignon (15 % de bois neuf), en amphore pour le Cabernet Franc alors que le Merlot alterne entre barriques et cuve.

ÉQUIPE

Directeur : Dominique Forget

Œnologue consultant : Derenoncourt Consulting

Responsable commercial : Pierre Marazanof

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

