

CHÂTEAU COUHINS BLANC 2020

Le Château Couhins blanc 2020 s'appuie sur l'expression aromatique du sauvignon bien mûr, avec des notes fruitées d'agrumes (orange), d'ananas, de pêche. En bouche elle présente une grande salinité et un bel équilibre entre le volume de l'attaque et une fraîcheur bienvenue, qui porte le vin tout en longueur. Voici un grand vin blanc de texture pour ce millésime 2020.

DECANTER : 92/100 JAMES SUCKLING: 92-93/100 JEB DUNNUCK : 93/100

VIGNOBLE

8 ha de blanc sur un coteau argileux. Production intégrée (pas d'herbicides, pas d'insecticides, pas d'anti-botrytis, pas de molécules CMR). Récolte manuelle par tri successif dans des caisses.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique à froid sous gaz inerte en vendanges entières, débordage raisonné, fermentation alcoolique en barrique, en foudre et en cuve inox

ASSEMBLAGE

93% Sauvignon Blanc; 7% Sauvignon Gris

ÉLEVAGE

9 mois en barriques (88%) dont 30% de barriques neuves et en cuves foudres (12%) sur lies avec batonnage régulier

ÉQUIPE

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

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

