

CHÂTEAU COUHINS BLANC 2021

Le Château Couhins Blanc 2021, Grand Cru Classé de Graves, repose sur l'expression aromatique subtile du cépage Sauvignon issu des sols argilo-calcaires où il a mûri lentement dans des conditions climatiques qui lui conviennent particulièrement bien. On y retrouve des notes fruitées d'agrumes (orange), d'ananas, de pêche, mais aussi quelques fragrances florales et toujours cette minéralité caractéristique. En bouche, dès l'attaque, le vin prend place, s'exprime avec puissance et dynamisme. L'acidité, signature calcaire de Couhins, est parfaitement intégrée dans sa courbe. Un vin de caractère qui persiste et perdure.

La qualité de ce grand vin blanc marqué par son terroir, confirme l'intérêt de nos choix agro-écologiques dans le vignoble et l'importance de l'observation et du ressenti, notamment dans nos caves.

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

96% Sauvignon Blanc; 4% Sauvignon Gris

ÉLEVAGE

9 mois en barrique sur lies avec batonnage régulier

ÉQUIPE

Directeur : Dominique Forget

Cœnologue consultant : Derenoncourt Consulting

Responsable commercial : Pierre Marazanof

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

