



Château Couhins blanc

Cru Classé de Graves

Propriétaire / Exploitant : Institut National de la Recherche Agronomique

Directeur du domaine : Dominique Forget

Responsable Technique : Matthieu Arroyo

Œnologues Consultants : Denis Dubourdieu et Valérie Lavigne

Commercialisation & Communication : Romain Baillou

A.O.C : Pessac-Léognan blanc

Superficie : 6 ha

Nature des sols : Coteau d'argile sur socle de calcaire

Encépagement : Blanc : 95% Sauvignon Blanc et 5% de Sauvignon Gris

Densité de plantation : 7000 ceps/ha

Conduite de la Vigne :

- Taille Guyot double
- Labours traditionnels
- Production Intégrée
- Optimisation de l'équilibre sol/plante
- Travaux en vert raisonnés
- Vendanges manuelles par tris successifs en cagettes
- Conduite avec enherbement légumineuses à l'automne

Vinification :

Pressurage pneumatique lent à froid (inerté), macération pelliculaire sur certains lots, débourage raisonné, fermentation alcoolique en barrique, foudre et en cuves

Elevage : 9 mois en barriques, foudre et cuves sur lies avec batonnage

Production Moyenne Annuelle : entre 14 000 bouteilles et 18 000 bouteilles/an

Dégustation :

Le vin blanc de Couhins se caractérise par son bouquet délicat de fleurs de printemps, son ampleur, sa vivacité, et sa persistance en bouche, à laquelle le cépage sauvignon participe puissamment.