



Château Couhins Rouge

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 rouge

Superficie : 19 ha

Nature des sols :

- Croupe de graves.
- Argile sur socle de calcaire.
- Zone sablo-argileuse.

Encépagement : 50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 3% Petit-verdot.

Densité de plantation : 6500 à 9100 pieds/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.

Vinification :

éraflage, passage sur table de tri, foulage, pigeage manuel, remontages raisonnés, fermentation alcoolique entre 25° et 28°C, tri optique, cuvaison de 26 à 30 jours, fermentation malolactique en cuve et en barriques neuves.

Elevage : 12 mois en barriques de chênes français, dont 40% sont bois neuf.

Production Moyenne Annuelle : 40 000 bouteilles.

Dégustation :

Avec des tanins souples, des arômes raffinés de cèdre et de framboise, une grande finesse au nez comme en bouche, et une harmonieuse complexité aromatique, il incarne à merveille l'élégance des grands vins de Graves et leur longévité.