

Château Cuhins-Lurton



Château Cuhins-Lurton Rouge 2015

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

PRÉSENTATION

Le terroir particulier argilo-graveleux du Château Cuhins-Lurton rouge a permis ici la naissance d'un grand Merlot de rive gauche : il se distingue dans l'appellation par une extrême finesse, une intensité de fruit en fin de bouche. Il fait honneur à son rang par sa grande noblesse et son potentiel de garde.

LE MILLÉSIME

CONDITIONS MÉTÉOROLOGIQUES

2015 est la 3e année la plus chaude depuis 1900... Sècheresse, températures mensuelles et taux d'ensoleillement supérieurs aux normales saisonnières (au 1er semestre), fraîcheur nocturne et temps chaud en août accompagnant la véraison ont été des conditions climatiques optimales pour le vignoble !

VENDANGES

17/09/2015

LE VIN

CÉPAGES

Merlot 60%, Cabernet sauvignon 40%

TENEUR EN ALCOOL

14,5 % vol.

DÉGUSTATION

Sa robe est d'un rouge grenat, très sombre, presque noir.

La nez est d'une belle complexité, riche en arômes de fruits mûrs (cassis, griotte), auxquels se mêlent quelques notes toastées.

En bouche, ce Château Cuhins-Lurton rouge 2015 est tout en élégance et en charme. Onctueux, capiteux à souhait, sa rondeur et son ampleur sont un bonheur pour les papilles. Les tanins sont bien intégrés. D'une belle longueur, il offre également une finale à la hauteur de ses promesses avec des notes vanillées, associées à un léger grillé.

ACCORDS GOURMANDS

Pintade rôtie, cailles farcies, homard à l'Américaine.

SERVICE

Servir entre 16°C et 18°C.

POTENTIEL DE GARDE

10 à 15 ans



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Château Cuhins-Lurton

Château Cuhins-Lurton Rouge 2015

AOC Pessac-Léognan, Bordeaux, France

LE VIGNOBLE

TERROIR

Graveleux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE

16 ha

ÂGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

À LA VIGNE

Type de taille : Guyot double avec ébourgeonnage.

Vendanges : Manuelles.

LE CHAI

VINIFICATION

En cuves inox thermo-régulées avec système breveté d'émiettage du chapeau de marc.

ÉLEVAGE

Pendant 12 mois en barriques (40% neuves) avec soutirage.

PRESSE & RÉCOMPENSES

"(Échantillon prélevé sur barrique). C'est un vin qui se révèle déjà très agréable, grâce à des notes de fruits noirs, des tannins enrobés, de la concentration et une belle structure. Une acidité bien marquée en fin de bouche lui confère de la fraîcheur." **92 - 94/100**
Roger Voss, The Wine Enthusiast, 11/04/2016

JAMESUCKLING.COM

"Un autre pessac raffiné et joliment ciselé, marqué par des notes de chocolat, de petits fruits, de pierre et de raisin de Corinthe, à la fois au nez et en bouche. Charpenté, avec des tannins fondus et une finale pleine de saveur. Il sera à son apogée dans deux ans, mais il est déjà très bon. À boire en 2020." **92/100**
James Suckling, 03/02/2018

Decanter

"Même si seuls les blancs de ce domaine sont classés, ses rouges sont également dignes d'intérêt. Élevé dans 40 % de barriques neuves pendant 12 mois, ce vin riche et charpenté présente des saveurs de fruits noirs et une finale aux notes de café moulu et de charbon de bois. À boire entre 2019 et 2032." **91/100**
Jane Anson, Decanter, 19/04/2016

Jancis Robinson
JancisRobinson.com

"Robe pourpre modérément soutenue. Parfumé, clairement aérien. Très ciselé et opulent. Aussi agréable à savourer qu'une voiture ancienne amoureusement bichonnée à regarder. Un pur plaisir. À boire entre 2022 et 2034." **17/20**
Jancis Robinson, 22/04/2016



FAMILLE ANDRÉ LURTON

Château Bonnet, 33420 Grézillac | Tel. +33557255858 | www.andrelurton.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.