



Château Couhins-Lurton
2000
Pessac - Léognan
Grand Cru Classé de Graves
Blanc

Caractéristiques

Région :	Bordeaux
Appellation :	Pessac - Léognan
Encépagement :	100 % Sauvignon blanc
Age moyen des vignes :	20 ans
Sous-sol :	Sablo - graveleux
Situation :	En plateau
Production moyenne :	25000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles par tries
Vinification :	Traditionnelle. Fermentation en barriques de chêne Allier. Malolactique bloquée.
Elevage :	12 mois en barriques (50 % neuves)
Vinificateur :	Denis Dubourdieu (Clos Floridène)
Propriétaire :	Vignobles André Lurton

Analyse

Visuel :	Or blanc à reflets verts, belle densité.
Olfactif :	Le nez libère des senteurs de citrons et de pamplemousses confits. Ces notes se mêlent de fragrances de fleurs blanches, d'épices (poivre blanc, girofle, vanille). L'ensemble recèle d'élégance et d'une grande délicatesse.
Gustatif :	L'attaque est fine, pure et noble. En bouche, le vin est à la fois onctueux et tonique. Les saveurs fruitées sont soutenues par une trame acide fine, droite. La finale fait apparaître de la minéralité, de la fraîcheur et de la race.
Global :	Couhins-Lurton blanc est toujours un vin au sommet de l'élégance. Le millésime 2000 lui apporte du gras et de l'enveloppe. Une très belle bouteille.

Dix-verres

Apogée :	2006 - 2015
Prix estimé à ce jour :	38.50 €TTC – Tarif Club : 33.80 € TTC
Accords mets - vin :	Omble chevalier sauce mousseline
Service :	A carafes de préférence 30 mn avant de servir à 12 °C