



LA CAVE DE CHARENTON

by Tante Eugénie



AOC Pessac-Léognan Cuvée La Gravette 2015 Château Couhins

Présentation du vin

Les longs et riches siècles traversés par le château Couhins livrent l'histoire d'un château viticole authentique et néanmoins singulier. Son vignoble, au cœur du terroir de Pessac-Léognan, est l'un des plus vastes et anciens « des environs de Bordeaux ». Les vignes réputées du château Couhins, longées par le ruisseau de l'Eau Blanche, sont cultivées sur « une magnifique croupe, la plus élevée de Villenave d'Ornon ». L'inscription du château Couhins dans le paysage architectural est tout aussi remarquable : la structure agricole du bourdieu de La Gravette comme l'habitat seigneurial de la maison noble de Pont de Langon, évoluent à l'unisson vers le modèle du château viticole moderne. Les propriétaires de Couhins sont attachés à leurs terres, mués par la volonté constante de les accroître. Misant sur leur exploitation viticole, ils apprécient aussi tous les attraits bucoliques « des beaux dehors ». Bourgeois, nobles, notables, négociants se succèdent à Couhins, au rythme des évolutions sociales dans l'histoire viticole. Dynasties familiales pour certains, personnalités originales pour d'autres, chaque propriétaire a offert au château Couhins une part inédite de son destin.

Assemblage : 65% Merlot – 35% Cabernet Sauvignon.

Elevage : 12 mois en cuve inox et en barriques de chênes français.

Informations sur le vin

Couleur	Rouge
Volume	75 cl
Alcool	13,50 %
Type de maison	Récoltant

Dégustation et accords mets-vins



Par le vigneron



Apparence

Le vin rouge est issu d'une croupe caillouteuse typique de son appellation.



Nez

Une harmonieuse complexité aromatique, des arômes raffinés de cèdre et de framboise. Une grande finesse au nez.



Bouche

Avec des tanins souples, il incarne à merveille l'élégance des grands vins de Graves. Une harmonieuse complexité aromatique. Une belle finesse au nez comme en bouche.