

BORIE-MANOUX

La Fleur de Couhins

2ND VIN DU CHÂTEAU COUHINS

PESSAC LEOGNAN ROUGE

2017



De la même manière que son aîné, La Fleur de Couhins est issue d'une sélection, les lots ne présentant pas les qualités requises sont déclassés dans un 3ème vin. La Fleur de Couhins bénéficie donc des mêmes efforts de qualité que le grand vin, aussi bien à la vigne qu'au chai. Ce n'est donc qu'au moment des assemblages qu'il prend forme, grâce à la sélection de lots permettant d'exprimer leurs caractères fruité et gourmand dans les dix premières années.



VIGNOBLE

NATURE DU SOL :

Graves, argilo-calcaire, sablo-argileuse

ENCÉPAGEMENT :

50 % Merlot
41 % Cabernet Sauvignon
5 % Cabernet Franc
4 % Petit Verdot



VINIFICATION

Eraflage, tri densimétrique, pigeage, remontages raisonnés, délestage, cuvaison de 21 à 28 jours en moyenne. Elevage de 12 mois en cuve inox et en barriques de chênes français.



DÉGUSTATION

Le millésime 2017 s'annonce avec une belle robe pourpre; une palette aromatique autour des fruits des bois (framboise, myrtille), agrémentée de notes toastées. Une attaque suave, une évolution en bouche tout en souplesse pour finir sur beaucoup de gourmandise et de fruits frais.

ASSEMBLAGE 2017 :

57% Merlot
43% Cabernet Sauvignon



ACCORDS

Idéal avec de l'agneau au cumin, une entrecôte à la bordelaise, une pintade aux girolles, des ravioles aux cèpes, du Saint Nectaire fermier ou un Camembert de Normandie.



BORIE-MANOUX

GRANDS VINS DE BORDEAUX

88 Quai de Bacalan 33300 Bordeaux

Tel : 05 56 00 00 70

Site web : www.borie-manoux.com

