

COUHINS LA GRAVETTE 2018

Couhins la Gravette bénéficie des mêmes efforts qualitatifs que le Grand Cru Classé de Graves, tant à la vigne qu'au chai. Ce n'est donc qu'au moment de l'assemblage qu'il prend forme, grâce à la sélection de lots permettant l'expression de leurs caractères fruités et gourmands dans les dix premières années. Couhins la Gravette 2018 a un bouquet expressif de fruits noirs et d'épices, une attaque en bouche fraîche et souple, plus ferme et plus ample dans son développement : un vrai Pessac-Léognan.

VIGNOBLE

22 ha de rouge rouge sur un terroir composé de croupes de graves, d'un coteau argileux et d'un plateau sablo argileux. Production intégrée (ni herbicides, ni insecticides, ni anti-botrytis, ni de molécules CMR). Vendanges manuelles par tri successifs en cagettes

VINIFICATION

Vinification parcellaire. Remontages raisonnés pour une extraction douce.
Cuvaision de 21 à 28 jours en moyenne

ASSEMBLAGE

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

ÉLEVAGE

12 mois en cuves inox et en barriques de chênes français

ÉQUIPE

Directeur : Dominique Forget
Œnologue consultant : Derenoncourt Consulting
Responsable commercial : Pierre Marazanof

DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

