

Château du Coureau



Château de Lugey, Graves Rouge, 2020

AOP Graves, Bordeaux, France



Château de Lugey, Graves Rouge, 2020

AOP Graves, Bordeaux, France

Château de Lugey est un vin élégant et complexe.

TERROIR

Le Château du Coureau se situe dans l'Entre-deux-Mers, une des régions viticoles du bordelais, sur la commune de Haux aux abords de Créon. Le domaine est composé de 11 hectares de Graves rouges, 6ha de Graves blancs, 20ha de Côtes de Bordeaux rouges et 1ha de Cérons. Les vignes sont cultivées sur un sol argilo-graveleux.

À LA VIGNE

Les 11 hectares de Graves rouges du domaine sont consacrés à cette cuvée.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle des vins bordelais, sans utilisation d'enzymes pectolytiques pour l'extraction et la coloration. La température est maintenue aux alentours de 28°C durant le processus, des remontages bi-quotidiens, des délestages et une cuvaison d'environ 4 semaines. Les fermentations alcooliques et malolactiques sont réalisées en cuves inox et/ou ciment.

ÉLEVAGE

Ce vin est vieilli en barriques de chêne.

CÉPAGES

Merlot 100%, Cabernet sauvignon

13 % VOL.

SERVICE

Servir à température ambiante.

POTENTIEL DE GARDE

5 à 10 ans

DÉGUSTATION

Finale fraîche et intense.

ASPECT VISUEL

Robe rouge tuilée et brillante. Présence de jambes importantes indiquant une rondeur intéressante.

AU NEZ

Nez complexe qui se compose de fruits rouges et d'épices.

EN BOUCHE

Belle souplesse en bouche, notes d'amandes grillées et de café qui complètent des arômes très fruités.

ACCORDS GOURMANDS

Un verre de Château de Lugey rouge accompagnera parfaitement des viandes rouges en sauce ou des barbecues, du gibier comme le sanglier, une côte de boeuf ou un magret de canard.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Gibiers, Viandes rouges

