

Château du Coureau



Château de Lugey, Graves Blanc, 2021

AOP Graves, Bordeaux, France



Château de Lugey, Graves Blanc, 2021

AOP Graves, Bordeaux, France

Ce vin blanc sec séduit par son fruité couplé à une très belle acidité. Il sera parfait pour accompagner un plateau de fruits de mer, les pieds dans l'eau.

PRÉSENTATION

Château de Lugey est un Graves blanc 100 % sauvignon

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 sablo-caillouteux.

À LA VIGNE

4 hectares de Graves blancs du domaine sont consacrés à cette cuvée Château de Lugey.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle en cuve, macération pelliculaire à froid (10°C) durant 12 heures puis la température est maintenue aux environs de 16°C pour la fermentation alcoolique.

ÉLEVAGE

Cette cuvée est élevée sur lies durant 3 à 4 mois.

CÉPAGES

Sauvignon 100%, Sémillon

12 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 4 ha

Âge moyen des vignes: 50 ans

SERVICE

Servir frais, entre 8 et 10°C.

POTENTIEL DE GARDE

5 ans

ASPECT VISUEL

Couleur soutenue et brillante, belle limpidité

AU NEZ

Le nez est fruité avec une dominance d'agrumes comme le pamplemousse, la pêche mais aussi des notes de poivre blanc.

EN BOUCHE

En bouche, une attaque très souple apportant une expression aromatique ronde et fruitée

ACCORDS GOURMANDS

Cette cuvée de Lugey blanc se mariera à merveille avec des poissons cuisinés au four ou des marinades.

