

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU COUHINS - MOULIN DE COUHINS

Pessac-Léognan



Appellation :

Pessac-Léognan

Superficie :

10 hectares

Terroir :

Coteaux d'argiles sur socle calcaire

Vignoble :

En conversion AB depuis 2020

Taille en Guyot Poussard, labours traditionnels avec ensemencement de céréales et légumineuses, agriculture raisonnée

Assemblage :

95% sauvignon blanc, 5% sauvignon gris

Vinification :

Pressurage pneumatique lent à froid et débourbage

Elevage :

9 mois en barriques et cuves inox sur lies avec batonnage

Dégustation :

Arômes de fruits et d'agrumes, bouche fraîche et tendue

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017