

— La Compagnie des Grands Terroirs —

CHÂTEAU COUHINS - MOULIN DE COUHINS

Pessac-Léognan



Appellation :

Pessac-Léognan

Superficie :

22 hectares

Terroir :

Croupe de graves, argile sur socle calcaire, sables argileux

Vignoble :

En conversion AB depuis 2020

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

Assemblage :

68% merlot, 32% cabernet sauvignon

Vinification :

Eraflage, table de tri, foulage, pigeage manuel et remontages raisonnés

Elevage :

12 mois dont 30% en barriques de chênes français et 70% en cuves inox

Dégustation :

Arômes de fruits rouges murs et de violette, en bouche fruits confiturés et sous-bois, équilibre et finesse

Suivi par Derenoncourt Consultants depuis 2017