

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

Revue de Presse Primeurs 2015

Château Couhins Blanc, Pessac-Léognan 2015
Cru Classé de Graves



- **Decanter: 92 / 100 pts**

“Exotic fruit expression at first, this maintains form and tension throughout. 85% Sauvignon Blanc and 15% Sauvignon Gris aged in a mix of barrels and stainless steel vats, with lees stirring to fatten things up. Savoury, saline finish – a lovely wine.”

<http://www.decanter.com/learn/vintage-guides/en-primeur/bordeaux-en-primeur/best-bordeaux-2015-white-wines-300087/>

- **The Wine Enthusiast 91 / 100 pts**

“90–92. Barrel Sample. This wine is crisp, herbal and full of green and citrus fruits. It is tangy and juicy at the end.

- **The Wine Doctor 16-17 / 20 pts**

- **Jean-Marc Quarin: 15 / 20 pts**

“Couleur claire. Nez fruité, floral. Bouche tendre, fruitée, agréable, avec un goût d'abricot frais en milieu. Finale de longueur normale.”

- **Jacques Dupont : 15 / 20 pts**

“Fruits blancs, floral, pêche blanche, bouche vive, fraîche, bonne acidité, pêche blanche”

- **Tim Atkin: 91 / 100 pts**

- **Jancis Robinson: 16 / 20 pts**

- **Vinum: 17 / 20 pts**

Château COUHINS

CRU CLASSÉ DE GRAVES

Château Couhins Rouge, Pessac-Léognan 2015



- **The Wine Enthusiast : 92/100 pts**

« 91-93. Barrel Sample. Very dense, this wine is all tannin, with a dry black plum skin character. With this density and seriously firm structure, it is a wine that has been built to last.

- **Decanter 91/100 pts**

« Firm autumnal fruits and cinnamon stick spice from 58% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot and 4% Petit Verdot. Lovely progression in the glass: nice tight frame and clear ageing potential. 30% new oak.

- **Jean-Marc Quarin : 15,5/20**

« Couleur sombre, intense et pourpre. Nez fruité, pur et crémeux. Bouche juteuse, savoureuse, moelleuse et même parfumée, de longueur normale. »

- **Tim Atkin : 91/100 pts**

- **RVF : 15-16/20 pts**

« Une belle sensation de maturité avec des tanins encore un rien extraits qui doivent se polir à l'élevage. Ce cru fait un grand effort dans la recherche de maturité du fruit et de concentration. »

- **René Gabriel : 16/20 pts**

- **Jacques Dupont : 15,5-16/20 pts**

« Cerise, amarena, note florale, tendre, très suave, réglisse, fruits rouges, bouche ronde, souple, bien fruitée, gourmand, frais, fin, délicat »

- **Jancis Robinson : 16,5+ /20 pts**

- **Vinum : 17/20 pts**

Inra - Château Couhins – Chemin de La Gravette – BP81 33883 Villenave d'Ornon cedex - France

Tel : +33 (0)5.56.30.77.61 – Fax : +33 (0)5.56.30.70.49 | couhins@bordeaux.inra.fr

Siren : 180 070 039 | Code APE : 731Z | Code TVA : FR 57 180 070 039