

## Torsdagstipset – Vin för varma och fina sommardagar



Musik som jag tycker passar till det här vinet, Gary Moore och Still got the Blues:  
[https://www.youtube.com/watch?v=J-OKRM\\_eROA](https://www.youtube.com/watch?v=J-OKRM_eROA)

**Château Coucheroy Blanc, 2018, nr 4136, 159 kr**

Ett perfekt vin under sommaren, druvan är sauvignon blanc, kan det bli bättre.

Doften är nyanserad, fruktig med fatkaraktär, inslag av gröna äpplen, färska örter, grillad citron, mineral, svartvinbärsblad och vanilj.

Smaken är nyanserad, mycket frisk med fatkaraktär, inslag av gröna äpplen, färska örter, svartvinbärsblad, grillad citron, mineral och vanilj.

Vinet kommer från Pessac-Léognan som utgör den norra delen av Graves, i sydvästra Bordeaux.

Serveras vid 8-10°C till smakrika rätter av fisk, skaldjur, fågel eller vegetariskt.

André Lurton tog över ansvaret 1956 och förfogar över ett tiotal egendomar i Bordeaux. Château Coucheroy är ett andravin från slottet Château Rochemorin som köptes av André Lurton 1973.

70 procent av vinet har lagrats åtta månader på franska ekfat varav 20 procent var nya och resterande fat ett till fyra år gamla. Resten av vinet lagrades på rostfria ståltankar fram till buteljering.

Druvsorten sauvignon blanc odlas i många delar av vinvålden och trivs på platser som är hyfsat svala. Några av de mest kända ursprungena är Sancerre i Frankrike och Marlborough i Nya Zeeland. Sauvignon blanc från Bordeaux sticker ut då vinerna i det här distriktet ofta fatlagras.

Hoppas ni gillar mitt tips! /**Anna-Maria Östlund**, medlem i Stålstaden