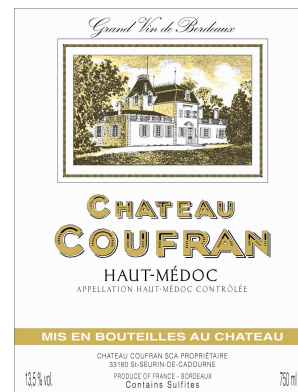


CHATEAU COUFRAN
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE – France
Tel : + 33 (0)5.56.59.31.02.

www.chateau-coufran.com



COMMENTAIRES APRES LA MISE EN BOUTEILLE

COUFRAN 2016

D'une belle robe sombre Coufran 2016 s'exprime au nez avec des notes de fruits rouges mûrs et des touches torrifiées. La bouche est pleine, avec une structure aérienne, souple et un bon fond. C'est un vin parfumé, gourmand, et en même temps puissant et long. Un très joli Coufran avec beaucoup d'avenir.

COUFRAN 2015

Ce vin à la couleur profonde laisse échapper au nez des senteurs de mûre, de groseille et des notes fondues de boisés toastés. La bouche est ample et dense grâce à la proportion majoritaire de merlot présente dans cet assemblage atypique pour cette région. Tout le long de la dégustation on retrouve l'opulence, la richesse, les saveurs et les parfums de ces merlots à la belle maturité. C'est un vin plein, gourmand et sapide.

COUFRAN 2014

Ce vin d'une belle couleur pourpre dégage un nez complexe de fruits rouges confiturés et de notes boisées légèrement fumées. En bouche l'attaque a beaucoup de volume et présente également une belle fraîcheur, ensuite une trame tannique riche et serrée prend le relais pour donner des belles sensations de puissance et de longueur. C'est un vin au grand potentiel de vieillissement.

COUFRAN 2013

Ce vin à la couleur rubis présente au nez des arômes d'épices et des notes de toasté. L'attaque franche et droite mène à un milieu de bouche équilibré, tout en fraîcheur et souplesse. La tension dans la trame tannique donne une finale longue et précise. Une belle réussite dans un millésime délicat.

COUFRAN 2012

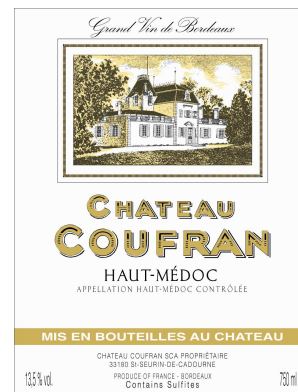
D'une belle couleur pourpre intense, ce vin présente un bouquet d'une grande complexité. Au nez, les arômes de fruits noirs se mêlent aux épices et aux senteurs de toasté. L'attaque puissante et dense mène sur un milieu de bouche souple et charnu ; la structure raffinée donne au vin une longue finale, caractérisée par des tanins soyeux et des notes d'élevage fondues. Encore jeune, Coufran 2012 a un beau potentiel de vieillissement, mais sa souplesse permettra aux dégustateurs de l'apprécier rapidement.

COUFRAN 2011

Des notes de cassis, de fruits rouges et de torrifié s'élèvent de ce vin à la couleur rubis brillante. La bouche est franche, caractérisée par un équilibre parfait et une structure harmonieuse. La matière est souple et soutenue par des tanins tendres qui font penser que

CHATEAU COUFRAN
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE – France
Tel : + 33 (0)5.56.59.31.02.

www.chateau-coufran.com



Coufran 2011 sera rapidement prêt à être dégusté mais que l'on pourra également attendre pour se faire plaisir dans quelques années.

COUFRAN 2010

D'une belle robe sombre, ce vin possède une palette aromatique très fine qui mêle des notes empyreumatiques avec les fruits noirs et le cèdre.

En bouche Coufran 2010 est très dense et présente une trame tannique puissante et tendue qui lui donne sapidité et persistance. C'est un grand vin produit dans un grand millésime ayant un gros potentiel de vieillissement.

COUFRAN 2009

Ce 2009 à la robe pourpre profonde, libère au nez des arômes de myrtille et de mûre accompagnés par des notes boisées très fines. Le palais, ample et plein, dévoile une matière charnue et concentrée, soutenue par des tanins tendres qui lui donnent beaucoup de longueur. C'est un vin gourmand, qui reflète bien ce millésime exceptionnel grâce à sa complexité remarquable et sa finesse tannique rare.

COUFRAN 2008

Belle couleur profonde. Nez déjà très expressif aux arômes de fruits noirs, vifs et intenses. En bouche, structure de tanins murs, avec une attaque très ample, ronde et soyeuse. Matière complexe, riche et pleine. Equilibre remarquable.

COUFRAN 2007

Robe dense, rubis profond. Le nez légèrement vanillé fondu avec des notes de fruits rouges très flatteurs. En bouche, le vin est friand et aimable mais encore un peu fermé. Il s'épanouit après une heure de décantation. Attaque souple mais élégante. La finale montre une belle complexité assise sur une persistance aromatique de fruits frais.

COUFRAN 2006

Nez complexe et même gourmand où le bois reste heureusement discret. Après deux ou trois ans de bouteille, le côté un peu massif de ce grand vin de Merlot va évoluer tout en rondeur et sa finale deviendra de plus en plus soyeuse.

COUFRAN 2005

Etonnants arômes de fruits et épices. Beaucoup de gras et d'éclat dus aux merlots de vieilles vignes cueillis au moment idéal.

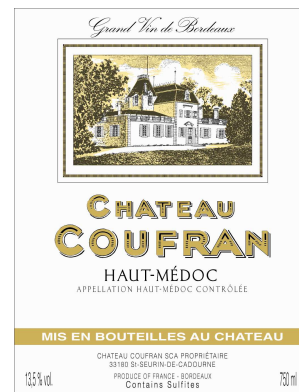
Matière ample et goûteuse. Le plus grand millésime de Coufran jamais produit, qui détrône le fabuleux 1995. La mutation qualitative de ce cru atypique à base de 85% merlot se confirme et réserve son lot de surprises.

COUFRAN 2004

Nez subtil de fruits noirs murs. Vin tramé étonnamment concentré. Finale persistante.

CHATEAU COUFRAN
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE – France
Tel : + 33 (0)5.56.59.31.02.

www.chateau-coufran.com



COUFRAN 2003

Couleur sombre et intense.

Nez expressif et fruité marqué par des notes délicates de pruneau. Le boisé discret et bien fondu laisse la place au vin.

La bouche puissante et opulente sans mollesse est le reflet de raisins saisis à point à la récolte. L'attaque est charnu et ample, elle est suivie par une structure de tanins d'une grande maturité qui ont gardé force et complexité.

COUFRAN 2002

Couleur pourpre franche.

Le nez légèrement vanillé côtoie des notes fraîches de fruits rouges très flatteurs.

Les tanins sont tout aussi denses et massifs que fins et raffinés.

L'ensemble montre une structure vineuse très équilibrée qui promet un bel avenir à cette Bouteille de caractère.

COUFRAN 2001

Couleur soutenue. Gras et gourmand.

Globalement bien structuré, jolie trame qui doit permettre à ce vin un peu austère de s'épanouir valablement au vieillissement.

COUFRAN 2000

Vin de caractère.

Nez intense avec des arômes de fruits rouges et noirs.

Une bouche assez riche, vive et épicée.

COUFRAN 1999

Rouge rubis. Nez de cerise.

Très bonne texture et concentration. Vin gourmand.

Premier Millésime ayant reçu 100 % des améliorations prévues pour le nouveau style de ce cru.

COUFRAN 1998

Très coloré, arôme de maturité.

Puissance charmeuse du merlot dominant.

Concentration plus grande qu'à l'habitude s'inscrivant dans le nouveau style de ce Cru.

COUFRAN 1997

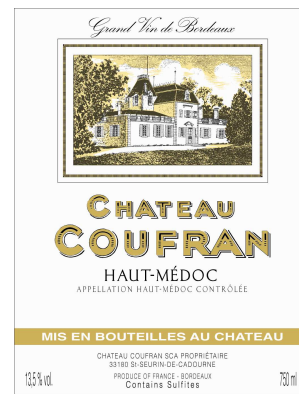
Très coloré. Saveur de fruits rouges.

Tanins bien fondus, vin finement boisé et ample.

Une bouteille pleine de charme.

CHATEAU COUFRAN
33180 SAINT SEURIN DE CADOURNE – France
Tel : + 33 (0)5.56.59.31.02.

www.chateau-coufran.com



COUFRAN 1996

Le cépage merlot bien mûr y est omniprésent.
Vin puissant et charnu d'une belle aptitude au vieillissement.
Rappelle l'exceptionnel 86 de ce Cru.

COUFRAN 1995

Robe foncée. Vin puissant. Vinosité de merlot sans défaut.
Jolie matière, veloutée et soyeuse.
Déjà goûteux et certainement très prometteur.