

Réserve de Famille DUCOURT



A l'origine, la Réserve de Famille Ducourt est la volonté d'élaborer un très grand vin en mettant en valeur la meilleure parcelle de vigne de l'année. Une vinification en fûts français, une très petite production de quelques barriques seulement par millésime et tous les soins nécessaires apportés à sa fabrication sont gage de qualité et de réussite.

Après 12 mois d'élevage, la cuvée de l'année est mise en bouteille et soigneusement gardée en cave. Elle nous permet de célébrer les naissances ou d'honorer l'un de nos aînés en lui dédiant une partie de la production. Ces bouteilles font le plaisir des repas en famille, entre amis ou d'affaires. De part l'intérêt grandissant autour de ce vin, nous avons commencé à le commercialiser auprès de nos clients de passage au château, nos amis et quelques restaurants. Avec le temps, une clientèle fidèle s'est créée autour de ce vin et c'est tout naturellement que nous en avons élaboré un peu plus chaque année.

VINIFICATION

Ramassage : ramassage tôt le matin, au frais

Macération : macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures

Fermentation : fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 2 à 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de pressé.

Élevage : Fermentation malolactique et élevage en fûts de chêne pendant 12 mois (50% neuf, 50% un vin). Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 18 mois supplémentaires.

DÉGUSTATION

Robe : rouge profond avec des reflets sombres

Nez : puissant mélange de fruits noirs, de boisé vanillé et d'épices

Bouche : l'attaque est charnue, croquante. Principalement des fruits mûrs et des notes poivrées, les tanins puissants mais bien fondus. Belle structure, de l'élégance et une longue persistance aromatique.

Accords mets/vin : viandes rouges en grillade ou en sauce, gibier, plats légèrement épicés, fromages, desserts au chocolat