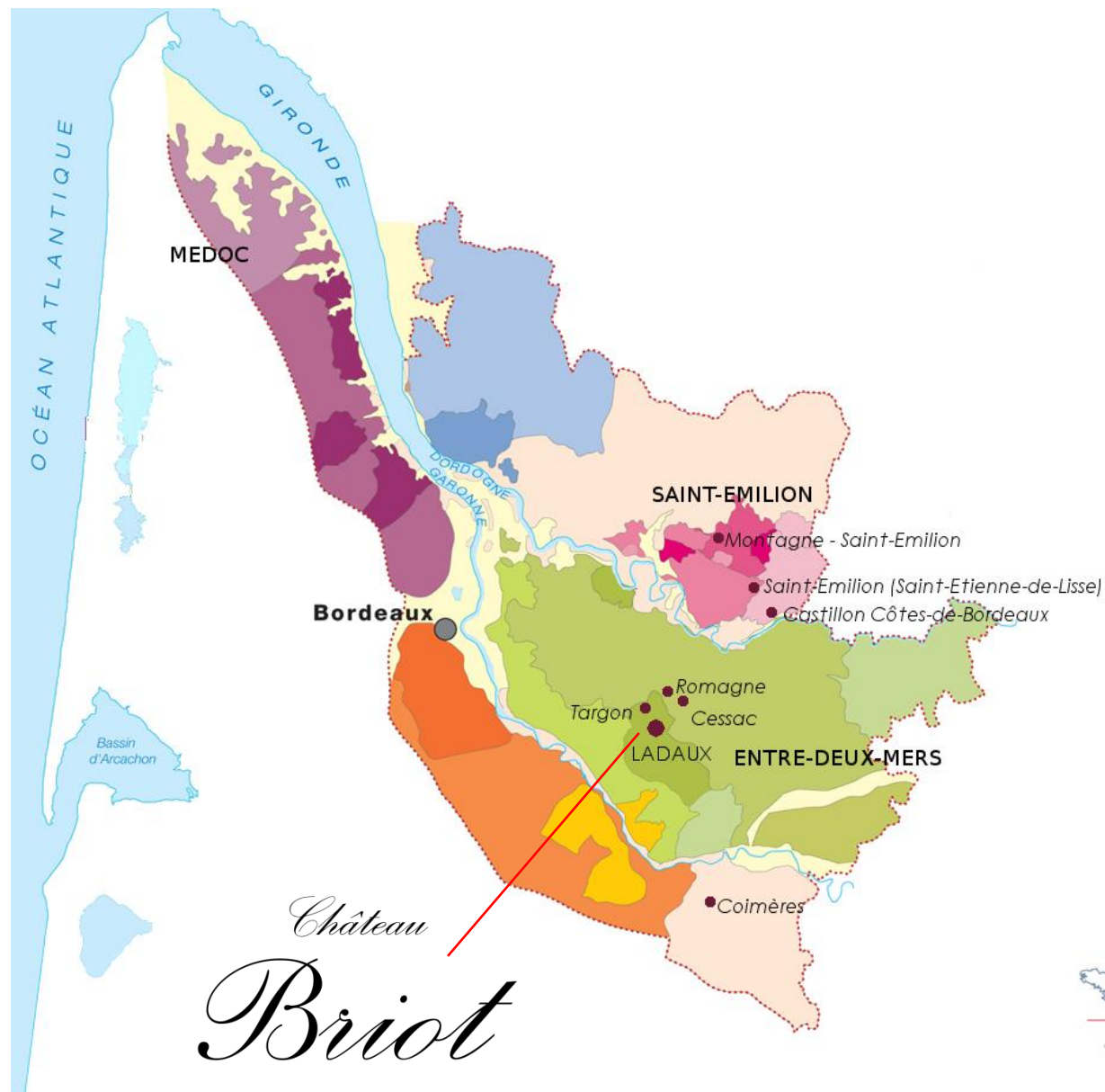


Château Briot

Imaginez un chemin communal, des petits bois propices à la chasse et à la cueillette, un lac et ses quelques pêcheurs, et bien sûr, des vignes épousant les pentes douces de ce paysage pastoral.

Vous êtes sur la propriété du Château Briot, un havre de paix en plein cœur de l'Entre-Deux-Mers, entretenue avec soin par la famille Ducourt depuis 1980.





Situé à cheval sur les communes de Cessac et de Baigneaux, la propriété de Briot est une enclave naturelle au milieu des bois avec son lac pour centre. Les pentes douces sont propices à un drainage naturel des sols de nature limono-argileux.

Superficie : 56 ha de vigne conduits selon le cadre de l'Agriculture Raisonnée.

- Rouge (42 ha) Cabernet Sauvignon et Merlot
- Blanc (14 ha) Sauvignon Blanc



En 1476, Jean Briot, un homme d'Eglise venant de Saintes en Charente-Maritime, acquiert cette propriété pour y cultiver diverses cultures et s'y installer.

Ce n'est qu'au 19ème siècle, avec le développement des vins de Bordeaux, que de la vigne commence à être plantée sur la propriété.

En Juin 1980, Philippe Ducourt, fraîchement rentré dans l'entreprise familiale rachète la propriété alors à l'abandon et restaure entièrement le vignoble.



AOC BORDEAUX ROUGE

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

Macération : Macération pré-fermentaire à froid de 24 à 48 heures

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermo-régulées autour de 18°C

Élevage : en fûts de chêne et en cuves inox

Production annuelle moyenne : 300 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Grenat foncé

Nez : Jolis arômes de petits fruits rouges, pointe de noix fraîche et de vanille grillée

Bouche : Fraîche, sur le fruit et la rondeur, avec une structure tannique élégante et douce. Bonne longueur.

Accords mets/vins : Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages



AOC ENTRE-DEUX-MERS

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

Macération : Macération pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C

Élevage : Sur lies en cuves inox thermo-régulées

Production annuelle moyenne : 105 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

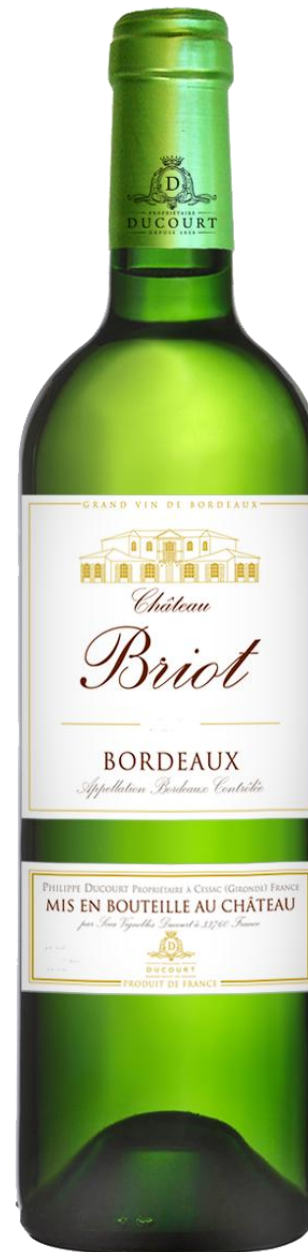
DÉGUSTATION

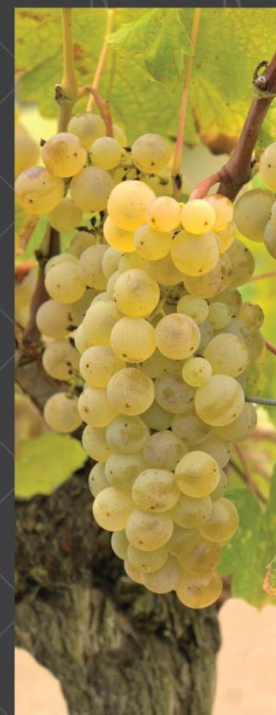
Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Des notes d'agrumes, de pêche et de miel

Bouche : Ronde, souple, fruitée, facile et agréable avec une bonne persistance

Accords mets/vins : Apéritif, poisson, fruits de mers





BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS - BORDEAUX SUPÉRIEUR
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - MONTAGNE SAINT-EMILION
SAINT-EMILION

www.ducourt.com