

CHÂTEAU DES COMBES



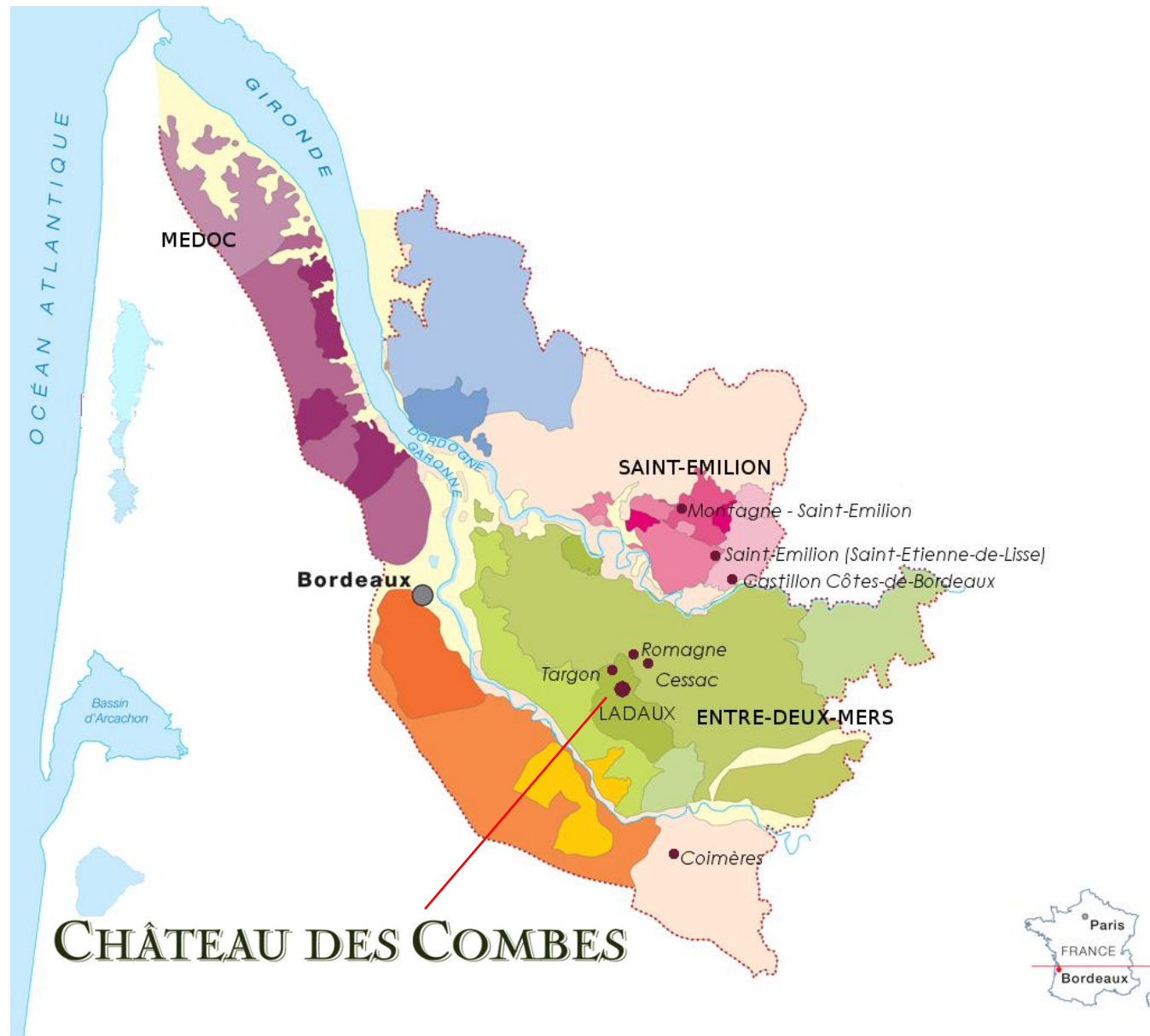
Le Château des Combes a été acheté en 1858 par l'un de nos ancêtres, Pierre Ducourt. Située sur la commune de Ladaux, à deux pas de nos chais de vinification, cette propriété est le berceau historique de notre famille.

Sur ce vignoble, nous élaborons un Bordeaux rouge très typique, issu d'un assemblage subtil de différents lots élevés en fûts et en cuves.



CHÂTEAU DES COMBES

Localisation



Le Château Des Combes est situé à Ladaux, au sud-est de Bordeaux, au cœur du pays de Benauges sur la rive droite de la Garonne. La propriété profite d'un terroir argileux et d'une parfaite exposition au soleil.

Les 10 hectares du Château Des Combes sont plantés en Merlot et Cabernet Sauvignon et sont conduits selon le cadre de l'Agriculture Raisonnée.



CHÂTEAU DES COMBES

Histoire



Le Château Des Combes est le berceau d'origine des Ducourt. Le hameau du Hourc où il est situé signifie en Gascon « four ». C'était au Moyen-Âge, le lieu de rassemblement du village pour la cuisson du pain. La farine qu'utilisaient les villageois provenait du moulin d'Haurets, situé sur la route en contre bas.

Pierre Ducourt s'installe dans ce hameau en 1858 pour s'occuper du vignoble et autres terres agricoles qu'il vient d'acquérir aux alentours. Il faudra quelques générations successives pour que l'activité se spécialise dans la viticulture. C'est ainsi que Louis Ducourt devient le premier « pur » vigneron de la famille avec 9 ha de vignes dans les années 1920.

En 1948, Henri Ducourt, cadet de la famille, hérite d'une partie de la propriété de son père et s'installe avec sa femme Simone au Château des Combes.



CHÂTEAU DES COMBES

Le Vin

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: 70 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

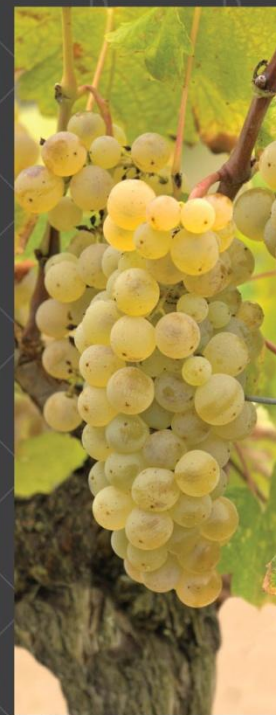
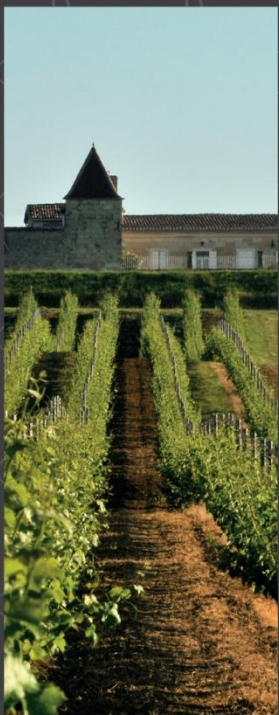
Robe : Grenat intense

Nez : Jolis arômes de fruits rouges, de vanille et d'épices

Bouche : Souple et fruitée avec de la structure et des tanins doux.
Belle longueur

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





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

www.ducourt.com