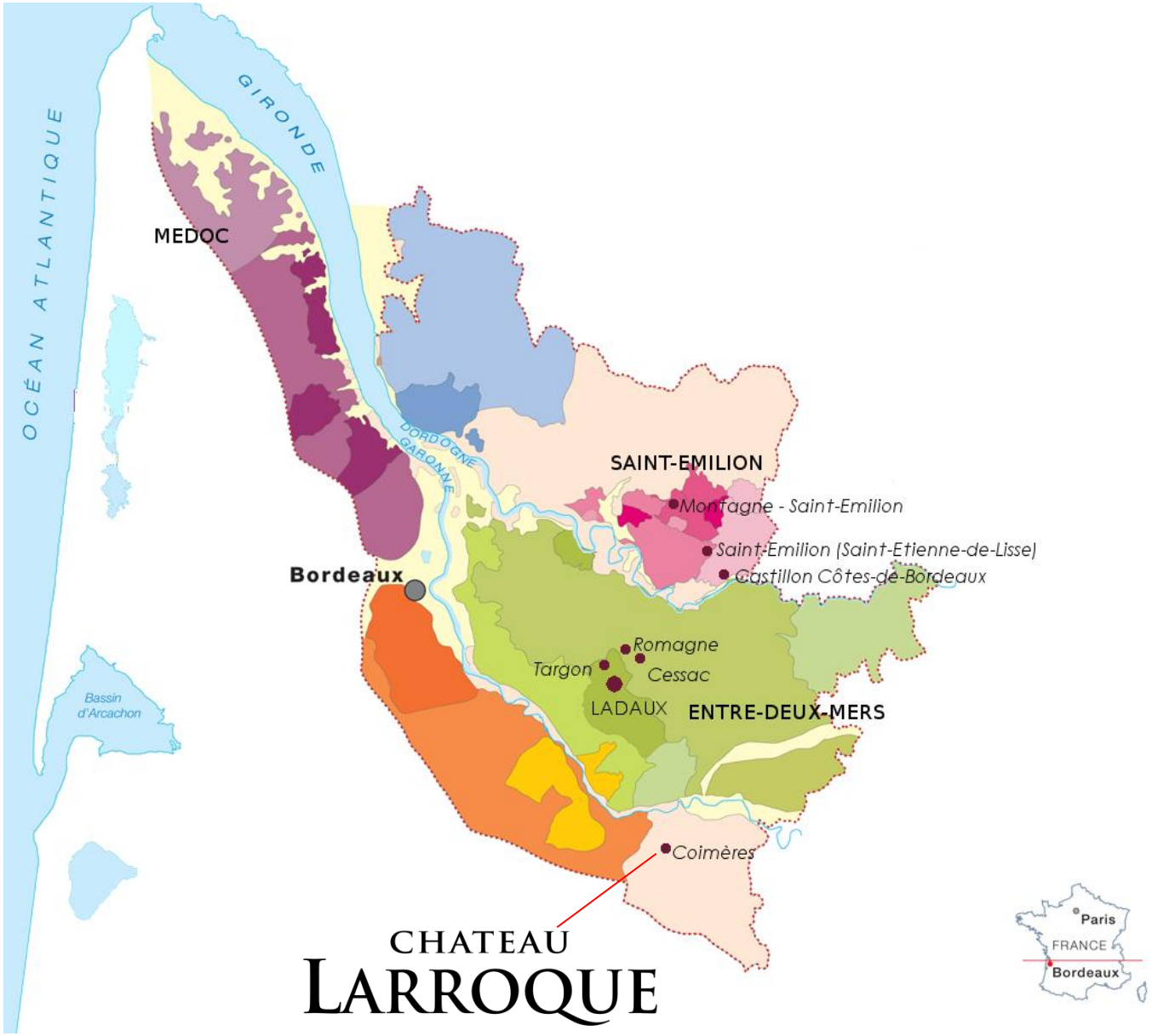
CHATEAU
LARROQUE

C'est en 1979 que Marie Christine, fille d'Henri Ducourt, achète cette prestigieuse propriété située sur la rive gauche, en bordure des Graves. Le vignoble d'une soixantaine d'hectares fut replanté en quelques années seulement et le Château, construit en 1348, rénové. Notre famille y produit désormais des vins de grande qualité sur trois couleurs : rouge, blanc et rosé.

CHATEAU
LARROQUE

Localisation



Situé sur un coteau à l'entrée du village de Coimères, le Château Larroque bénéficie d'un terroir argilo-limoneux d'exception dans l'appellation Bordeaux AOC.

Superficie : 55 ha conduit en agriculture raisonnée

- rouge (48 ha) Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc
- blanc (7 ha) Sauvignon Blanc et Colombard

1348 : Le Château Larroque a été construit sous l'autorisation du Roi d'Angleterre Edouard III, par un chevalier à son service qui lui a donné son nom « de La Roque » puis « Larroque ».

1600 : Rénovation de la propriété par les architectes du Château de Cadillac.

1791 : Destruction partielle du Château suite à la Révolution Française puis restauration.

1860 : Le domaine compte 400ha entre forêts, céréales et vignes autour du Château. Cité par les éditions Féret comme le premier Cru de la commune.

1875 : Décès de la dernière héritière du Château. Rachat par Henry Badieu, journaliste à Bordeaux, puis diverses successions.

1979 : Rachat et restauration de la propriété par la famille Ducourt.

AOC BORDEAUX ROUGE

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique des raisins 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 3 semaines à 30°C. Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C

Élevage : en fûts de chêne et en cuves inox.

Production annuelle moyenne: 80 000 bouteilles

Œnologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rubis foncé

Nez : Arômes de fruits rouges mûrs, une pointe de violette, entremêlés à des notes plus épicées

Bouche : Une attaque douce et fruitée, belle persistance aromatique

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

AOC BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique des raisins 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 3 semaines à 30°C. Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C

Élevage : en fûts de chêne et en cuves inox. Elevage sous bois pendant 12 mois. Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 12 mois supplémentaires.

Production annuelle moyenne: 300 000 bouteilles

Œnologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Grenat soutenu

Nez : Fruits rouges, amande et noisette, discrètement vanillé

Bouche : Le soyeux et le velouté de l'attaque révèlent une matière de qualité, dense, bien structurée, aux arômes de pâtes de fruits et de réglisse mêlés à des notes toastées, et à la finale élégante.

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

AOC BORDEAUX BLANC

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 thermorégulées

Production annuelle moyenne : 50 000 bouteilles

Œnologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Bouquet complexe de fleurs blanches, de fruits exotiques, d'agrumes et de buis, agrémenté d'une pointe de minéralité

Bouche : Aromatique, d'un beau volume avec une fraîcheur plaisante, portée par des saveurs persistantes de fruits acidulés

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

AOC BORDEAUX ROSÉ

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

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 30 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rose pâle à reflets brillants

Nez : Senteurs de groseille rehaussées de notes florales

Bouche : Fruitée, plaisante, avec de la chair ronde et suave

Accords mets / vins : Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille

PROPRIÉTAIRE

DUCOURT

DEPUIS 1858

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

www.ducourt.com