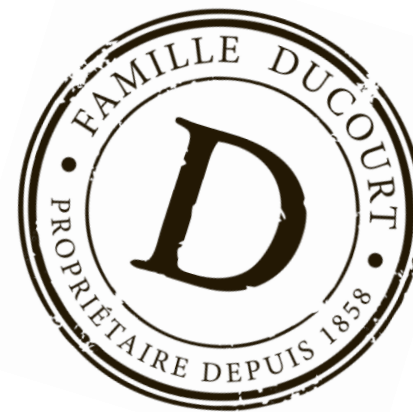


Réserve de Famille DUCOURT



Cette Cuvée est le symbole du savoir-faire et de la renommée de notre famille, qui, depuis 6 générations élabore des vins de terroir, alliant plaisir et authenticité.



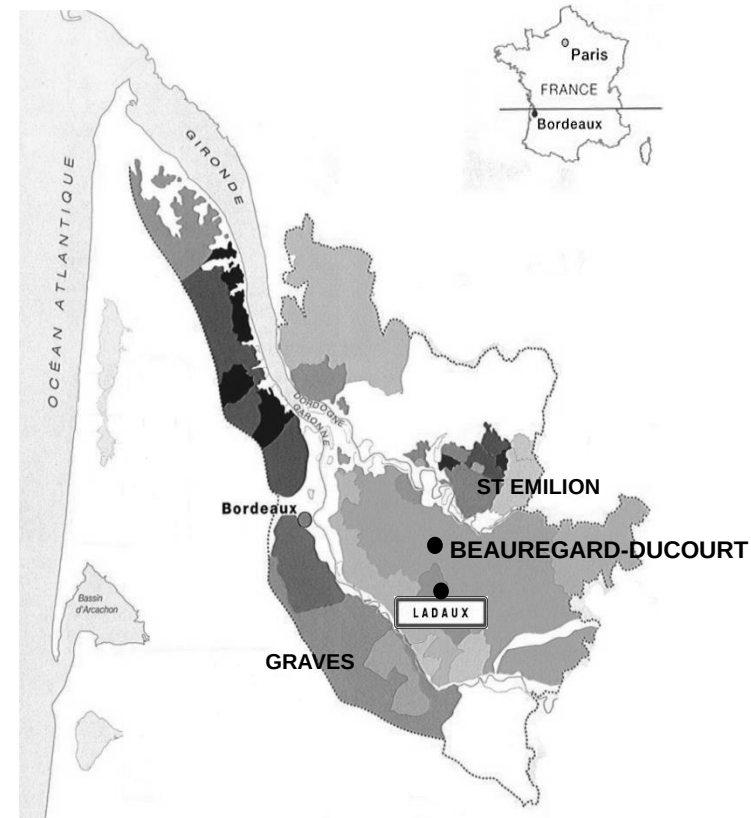
A l'origine, c'est l'envie de préserver la meilleure parcelle de vigne récoltée pendant la saison et de vinifier les raisins séparément en y apportant tous les soins nécessaires à l'élaboration d'un très grand vin. Après 2 ans d'élevage, la cuvée de l'année est mise en bouteille et soigneusement gardée en cave. Elle nous permet de célébrer les nouvelles naissances dans la famille ou d'honorer l'un de nos aînés en lui dédiant une partie de la production. Ces bouteilles ont fait aussi le plaisir des amis ou à la table lors des repas de famille 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, de nos amis et quelques restaurants. Avec le temps, une clientèle fidèle s'est créée autour de ce vin et naturellement nous en avons élaboré un petit peu plus tous les ans.

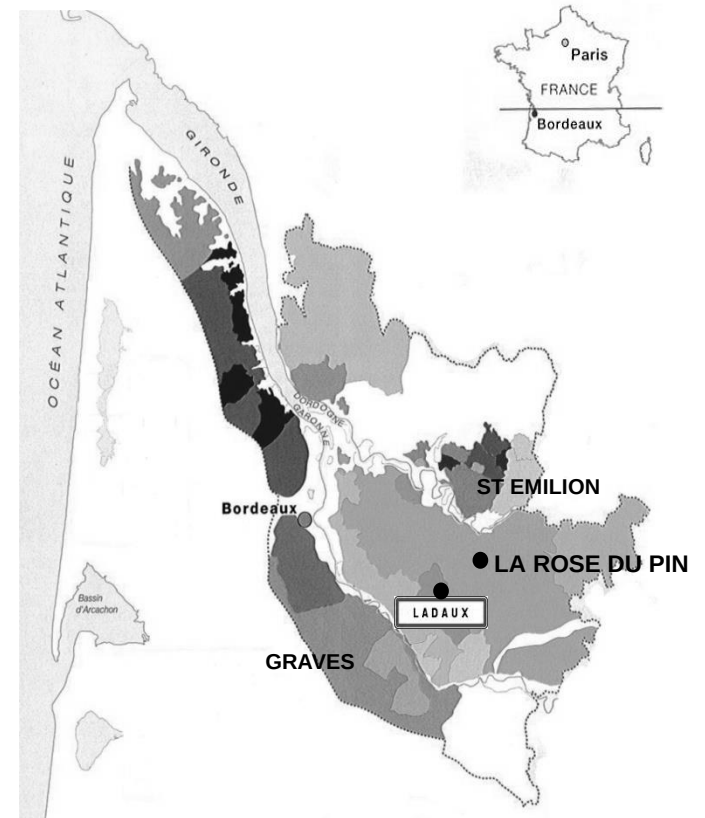
Puis arrivent 2 grands millésimes; la qualité des raisins est si belle à la vigne qu'au lieu de remplir nos 10 barriques habituelles pour cette cuvée, nous en ferons 26 en 2009 et 28 en 2010.

Ce n'était pas possible de faire autrement, il fallait en garder !

Les millésimes 2008, 2009, 2010, 2012, 2015 et 2016 proviennent des parcelles situées au point culminant de la propriété de Beauregard-Ducourt, sur la commune de Targon. C'est en 2002 que nous avons commencé à élaborer notre cuvée sur ce coteau. Le vignoble venait d'être entièrement remanié quelques années auparavant et les jeunes raisins montraient déjà un très joli potentiel de maturité.



Le millésime 2014 provient d'une vieille parcelle de Merlot située au cœur du Château La Rose du Pin sur la commune de Romagne. Cette grande propriété est située sur un remarquable plateau calcaire, elle fut achetée par notre grand père Henri Ducourt à la fin des années 60.



Technique : Taille en guyot double, enherbement au sol, ébourgeonnage, effeuillage, vendange en vert (seulement si nécessaire).

Macération pré-fermentaire à froid puis fermentation alcoolique douce en cuves inox thermo-régulées suivi d'1 à 2 semaines de macérations post fermentaires à chaud. Fermentation malo-lactique et élevage pendant 12 mois en fûts de chêne Français et Européen (50% bois neuf). Vieillessement de 18 mois minimum en bouteilles dans nos chais.

Dégustation : Une profonde couleur rouge avec des reflets sombres. Le nez est intense on devine l'excellente maturité des raisins: des arômes de fruits noirs, des épices, du vanillé, du boisé et une pointe florale de violette. En bouche, on retrouve les fruits mûrs et des notes poivrées, boisées. Les tanins sont bien fondus, il y a de la longueur. La légère pointe de fraîcheur acidulée laisse penser que ce vin est encore jeune.

Accords Mets et vin : avec des plats épicés, des viandes en sauce ou du gibier.

A décanter 1 heure avant de servir ou garder encore en cave jusqu'à 10 ans.





Réserve de Famille DUCOURT

Contact Commercial :

Jonathan Ducourt

Sales and marketing Manager

Mob: +33(0) 647 713 609

jonathan.ducourt@ducourt.com

Olivier Cabanne

Export Manager

Mob: +33(0) 617 300 391

olivier.cabanne@ducourt.com

www.ducourt.com