

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.

BORDEAUX



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.

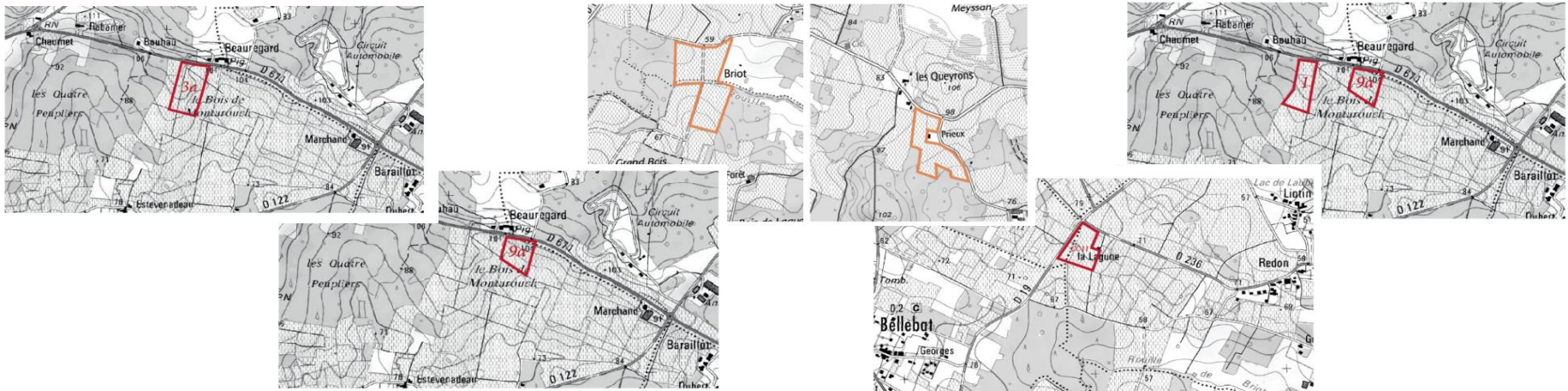
Après plusieurs mois d'élevage, la cuvée de l'année est mise en bouteille puis soigneusement gardée en cave. Elle nous permet de célébrer les nouvelles naissances dans la famille ou d'honorer l'un de nos aînés en lui dédiant une partie de la production. Ces bouteilles ont fait aussi le plaisir des amis 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, nos amis et quelques restaurants. Avec le temps, une clientèle fidèle s'est créée et naturellement nous avons élaboré un petit peu plus de cette Réserve de famille au fil des années.



Chaque millésime, nous choisissons les meilleurs parcelles parmi nos vignobles de l'Entre Deux Mers pour élaborer la Réserve de Famille. A l'écart des classifications de Bordeaux, c'est une région avec une grande variété de terroirs et réputée des connaisseurs dont certains joyaux rivalisent avec les plus grandes étiquettes.

Seuls les meilleurs fruits sont sélectionnés. Chaque année étant différente notamment avec ses aléas climatiques, les parcelles choisies varient d'une année sur l'autre. Nous ne gardons que les plus beaux raisins, aptes à donner naissance à un vin d'exception. Sur chaque contre étiquette, on peut retrouver la carte des parcelles choisies pour le millésime .



Elaboré en quantité limitée, La Réserve de Famille reflète tout notre savoir faire acquis depuis 6 générations. Les grappes sont fermentées séparément dans de petites cuves inox avec une extraction douce.

La fermentation malolactique est directement effectuée en barrique pour une meilleure intégration du bois. Nous sélectionnons uniquement du chêne français des forêts de Nevers, l'Allier ou les Vosges pour l'élevage. Une chauffe douce est spécialement demandée au tonnelier afin de préserver la pureté du fruit.

After ageing, the wines are bottled and aged in our cellar under strict temperature control until we decide they are ready to be opened.



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.



Dégustation: Une robe jaune pâle aux reflets dorés. Au nez, de délicates notes boisées et vanillées mais aussi des notes plus légères : zeste de citron, agrume, fleur d'acacia et pêche blanche. Belle sucrosité en attaque, la bouche est charnue et croquante avec beaucoup d'arômes de fruits blancs, des notes de miel. Une structure élégante avec une pointe d'acidité en finale pour une touche de fraîcheur. Longue persistance aromatique.

Accords mets/vin : A servir légèrement frais 12-14°C. Convient en apéritif ou avec poisson, volaille, plats légèrement épicés, fromage.



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

Responsable des ventes

Mob: +33(0) 647 713 609

jonathan.ducourt@ducourt.com

Olivier Cabanne

Responsable Export

Mob: +33(0) 617 300 391

olivier.cabanne@ducourt.com

www.ducourt.com