



CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

ENTRE-DEUX-MERS



Le Château de cette grande propriété historique de l'Entre-Deux-Mers, rachetée par notre famille en 1973, surplombe un vignoble planté sur un grand coteau orienté plein sud. Cette topologie particulière associée à la nature argilo-calcaire du sol favorise un drainage naturel de l'eau et une maturité optimale des raisins.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 17,5 Ha

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Sémillon, Sauvignon Blanc

Méthode Culturelle : Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

Responsable du Vignoble : Philippe Ducourt

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 : 135 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Fleurs blanches et agrumes

Bouche : Équilibrée avec des accents floraux. Belle finesse en fin de bouche

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