

# Le Rouge de Monsieur Henri

VIN DE FRANCE



Henri Ducourt nous a transmis sa passion d'entreprendre. Il nous a appris à tirer le meilleur de chaque terroir en alliant le bon sens d'autrefois aux techniques actuelles, une philosophie de travail que nous nous efforçons de perpétuer afin d'élaborer des vins de plaisir, authentiques et abordables. A sa retraite, il s'est installé à Haurets, son dernier coup de cœur. Il a restauré l'ancienne chartreuse et a patiemment planté autour du Château de nombreux rosiers et arbres. Il en a fait une chaleureuse maison où nous avons plaisir à tous nous retrouver. Pour ses 85 ans, nous avons souhaité le remercier et lui rendre hommage : ces vins atypiques lui sont dédiés. Nous les avons habillés aux couleurs éclatantes de certaines des roses qui poussent dans son jardin.

## VIGNOBLE

**Région :** Bordeaux, France

**Sol :** Argilo-Calcaire

**Encépagement :** Merlot, Cabernet Sauvignon

**Méthode Culturale :** 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 préfermentaire à froid de 24 à 48 heures

**Fermentation :** Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 2 à 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

**Elevage :** en cuves inox

**Production annuelle moyenne :** 100 000 bouteilles

**Oenologue :** Jérémy Ducourt

## DÉGUSTATION

**Robe :** Rouge foncé aux reflets pourpres

**Nez :** jolis arômes de fruits mûrs, épicés et des notes torréfiées

**Bouche :** attaque intense, bouche charnue et ample, tanins légers et gourmands, finale souple.

**Accords mets/vin :** Charcuterie, tapas, viandes rouges, fromages

**Un vin de partage !**

[www.ducourt.com](http://www.ducourt.com)