



VIRECOURT

BORDEAUX ROUGE



Situé sur la commune de Romagne, le Château de Virecourt fut le premier coup de cœur de Bernard Ducourt, qui a acheté la propriété avec l'aide de son père, Henri, en 1971. Le paysage viticole y est relativement vallonné, les affluents de la Dordogne et de la Garonne ayant creusé de nombreuses vallées dans la région. La propriété profite d'un terroir argilo-limoneux et d'une belle exposition au soleil pour la maturité des raisins.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 15 Ha

Sol : Argilo-Limoneux

Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon

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 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. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Eleavage : en cuves inox.

Production annuelle moyenne : 110 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rubis brillant

Nez : Jolis arômes de fruits rouges et de notes vanillées

Bouche : Charnue, ronde et souple. Bel équilibre

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