



CHATEAU LA ROSE DU PIN

ENTRE-DEUX-MERS

MILLÉSIME 2019

Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2020

Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2020



Médaille d'Or au Concours de Lyon 2020

Gold Medal Concours Lyon 2020



Wine Enthusiast Magazine

"In this ripe wine, herbal fruits mingle with more tropical flavors. It has crisp acidity and a zesty, spicy texture. The wine is ready to drink." Roger Voss



1 étoile au Guide Hachette des Vins 2021

MILLÉSIME 2018

Trophée Coup de Coeur – Wine Festival China 2019



Wine Spectator, August 2019

« Features a light, quick, rapier zing of lime and mâche notes. Tangy finish. An ideal aperitif with some oysters. Sauvignon Blanc and Sémillon. Drink now. 12,000 cases made, 3,000 cases imported. » — James Molesworth



14/20 Guide Bettane + Desseauve 2020



Médaille d'Or au Concours de Lyon 2019

Gold Medal Concours Lyon 2019



Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2019

Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2019



« Robe pâle éclatante, reflets verts. Nez agréable d'agrumes, sauge, feuille de cassis. Bouche bien dessinée, fraîche, légère, à l'exubérance bien contrôlée. L'ensemble est harmonieux, avec un côté croquant qui renforce la sensation de plaisir. »

Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2019

Silver Medal Concours de Bordeaux 2019





90 pts au Wine Enthusiast Magazine

« This is a balanced, fruity and fresh wine. All the elements are in place to give it a crisp character with plenty of bright white fruits. Drink this wine from Vignobles Ducourt now. » Roger Voss

MILLÉSIME 2017



Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2018

Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2018



Médaille d'Or au Concours Gilbert et Gaillard 2018

Gold Medal Concours Gilbert & Gaillard 2018

« Robe claire brillante, reflets verts. Nez agréable, fines notes fruitées (agrumes, bourgeon de cassis) et minérales. Matière souple, enrobée, ample en bouche, ensemble bien lié aux parfums précis. Un style policé pour poissons de rivière. »



Cité dans le Guide Hachette des Vins 2019



Magazine Campagne Gourmande -Septembre 2018

« Jeremy fait ramasser ses raisins de manière mécanique, tôt le matin, au frais, pour obtenir ce vin au nez de buis et de citron vert. Composé avec du sauvignon blanc et du sémillon, cet entre-deux-mers apparaît comme vif et tonique en bouche, équilibré par une belle rondeur. »

MILLÉSIME 2016



Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2017

Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2017

MILLÉSIME 2014



1 étoile au Guide Hachette des Vins 2016

« Le vin est fort plaisant, expressif et fin (agrumes, fruits exotiques, thé vert), onctueux et souple en bouche, avec la pointe de vivacité en finale qui signe le sauvignon. »



Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2015

Silver Medal Concours Général Agricole de Paris 2015



MILLÉSIME 2013

Sélection Guide Hachette des Vins 2015

« ... bouquet bien typé de buis et de citron vert, que prolonge un palais vif et tonique comme il se doit. »



Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris 2014

Gold Medal Concours Général Agricole de Paris 2014



Médaille d'Argent au Concours de Bordeaux 2014

Silver Medal Concours de Bordeaux 2014

MILLÉSIME 2012



Médaille d'Argent au Concours de Paris 2013

Silver Medal Concours Général Agricole de Paris 2013

MILLÉSIME 2010



Médaille d'Argent au Concours de Paris 2011

Silver Medal Concours Général Agricole de Paris 2011



Médaille d'Argent au Concours de Mâcon 2011

Silver Medal Concours de Mâcon 2011

MILLÉSIME 2008

Times Online

« Mouthwatering, squeaky stainless-steel-aged, dry white Bordeaux with so much tingly, lemon and lime fruit on the tongue that it would be hard to find a zingier summer white. Not as strident as the Loire sauvignons, the Bordeaux versions like this sauvignon-led '08, with only 15 per cent Sémillon in the mix, make happy summer aperitifs as well as punchy white meat and fish wines. » Jane MacQuitty

TIMESONLINE