



CHÂTEAU DES COMBES

BORDEAUX ROUGE



Le Château des Combes a été acheté en 1858 par l'un de nos ancêtres, Pierre Ducourt. Située sur la commune de Ladaux, à deux pas de nos chais de vinification, cette propriété est le berceau historique de notre famille. Sur ce vignoble, nous élaborons un Bordeaux rouge très typique, issu d'un assemblage subtil de différents lots élevés en fûts et en cuves.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 9,6 Ha

Sol : Argileux

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 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 fûts de chêne et en cuves inox

Production annuelle moyenne : 70 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Grenat intense

Nez : Jolis arômes de fruits rouges, de vanille et d'épices

Bouche : Souple et fruitée avec de la structure et des tanins doux. Belle longueur.

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