



CHATEAU LA ROSE DU PIN

BORDEAUX ROUGE



Passionné de botanique, Henri Ducourt a le nez pour dénicher les beaux terroirs de l'Entre-Deux-Mers. C'est ainsi qu'en 1965, il commence à acheter des parcelles de vignes près du village de Romagne sur un remarquable plateau argilo-limoneux. Au fil des années, une grande propriété se constitue entre les lieux-dits « A La Rose » et « le Pin de Cornet » donnant naissance au Château La Rose du Pin.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 49 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 2 à 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C

Elevage : en fûts de chêne et en cuves inox

Production annuelle moyenne : 280 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Pourpre brillant

Nez : Parfums intenses de cerise et autres fruits rouges, de cacao et une légère pointe de torréfaction.

Bouche : Douceur et souplesse en attaque, du volume et de la chair en milieu de bouche. En finale, les fruits se mêlent à l'amande grillée et à la vanille. Un vin fin et harmonieux.

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