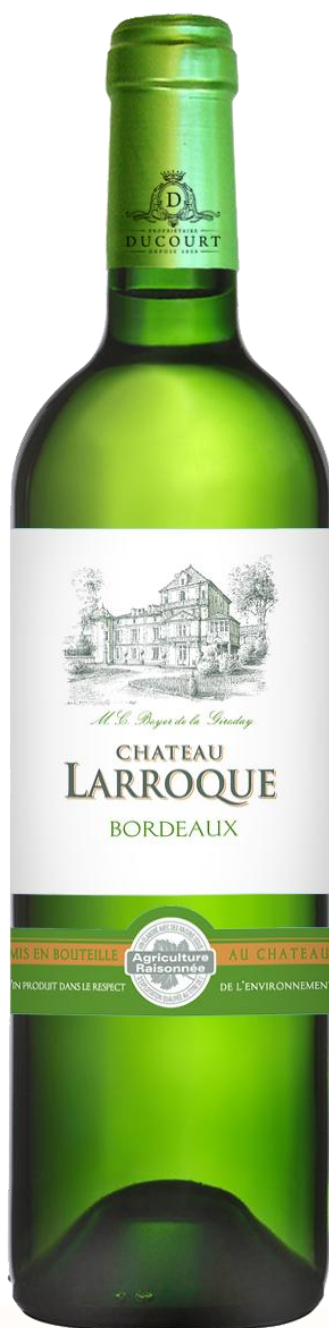




CHATEAU LARROQUE

BORDEAUX BLANC



C'est en 1979 que Marie-Christine, fille d'Henri Ducourt, achète cette prestigieuse propriété située sur la rive gauche, en bordure des Graves. Le vignoble d'une soixantaine d'hectares fut replanté en quelques années seulement et le Château, construit en 1348, rénové. Notre famille y produit désormais des vins de grande qualité sur 3 couleurs: rouge, blanc et rosé.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Rive Gauche, France

Surface : 6,8 Ha

Sol : Argilo-limoneux

Encépagement : Sauvignon Blanc

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 pelliculaire pendant quelques heures et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 50 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Bouquet complexe de fleurs blanches, de fruits exotiques, d'agrumes et de buis, agrémenté d'une pointe de minéralité

Bouche : Aromatique, d'un beau volume avec une fraîcheur plaisante, portée par des saveurs persistantes de fruits acidulés

Accords mets/vins : Apéritif, poisson, fruits de mer