

Le Rosé de **Monsieur Henri**

VIN DE FRANCE



Henri Ducourt nous a transmis sa passion d'entreprendre. Il nous a appris à tirer le meilleur de chaque terroir en alliant le bon sens d'autrefois aux techniques actuelles, une philosophie de travail que nous nous efforçons de perpétuer afin d'élaborer des vins de plaisir, authentiques et abordables. Pour sa retraite, il s'est installé à Haurets, son dernier coup de cœur. Il a restauré l'ancienne chartreuse et a patiemment planté autour du Château de nombreux rosiers et arbres. Il en a fait une chaleureuse maison où nous avons plaisir à tous nous retrouver. Pour ses 85 ans, nous avons souhaité le remercier et lui rendre hommage : ces vins atypiques lui sont dédiés. Nous les avons habillé aux couleurs éclatantes de certaines des roses qui poussent dans son jardin.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, France

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Merlot

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, selon état de maturité, et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C. Arrêt de la fermentation par le froid lorsque 11,5% d'alcool atteint.

Eleavage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 60 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rose éclatante

Nez : Fruité, des arômes délicats de framboise, de fraïse et de notes florales

Bouche : Attaque fraîche, avec une bouche ronde et souple et une finale fruitée, sur des notes de fruits mûrs

Accords mets/vin : En apéritif ou à table, en famille ou entre amis

Un vin de partage !

www.ducourt.com

