

Le Rouge 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. A 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 habillés aux couleurs éclatantes de certaines des roses qui poussent dans son jardin.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, France

Sol : Argilo-Calcaire

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, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Elevage : en cuves inox

Production annuelle moyenne : 100 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rouge foncé aux reflets pourpres

Nez : jolis arômes de fruits mûrs, épicés et des notes torréfiées

Bouche : attaque intense, bouche charnue et ample, tanins légers et gourmands, finale souple.

Accords mets/vin : Charcuterie, tapas, viandes rouges, fromages

Un vin de partage !

www.ducourt.com