



CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

BORDEAUX ROUGE



Le Château de cette grande propriété historique de l'Entre-Deux-Mers, rachetée par notre famille en 1973, surplombe un vignoble planté sur un grand coteau orienté plein sud. Cette topologie particulière associée à la nature argilo-calcaire du sol favorise un drainage naturel de l'eau et une maturité optimale des raisins.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 36,5 Ha

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 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 : 250 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rubis intense aux reflets pourpres

Nez : Jolis arômes de cerise, de framboise et de mûre, fine note vanillée

Bouche : Charnue et ronde, tanins souples, finale persistante

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