

CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT



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.



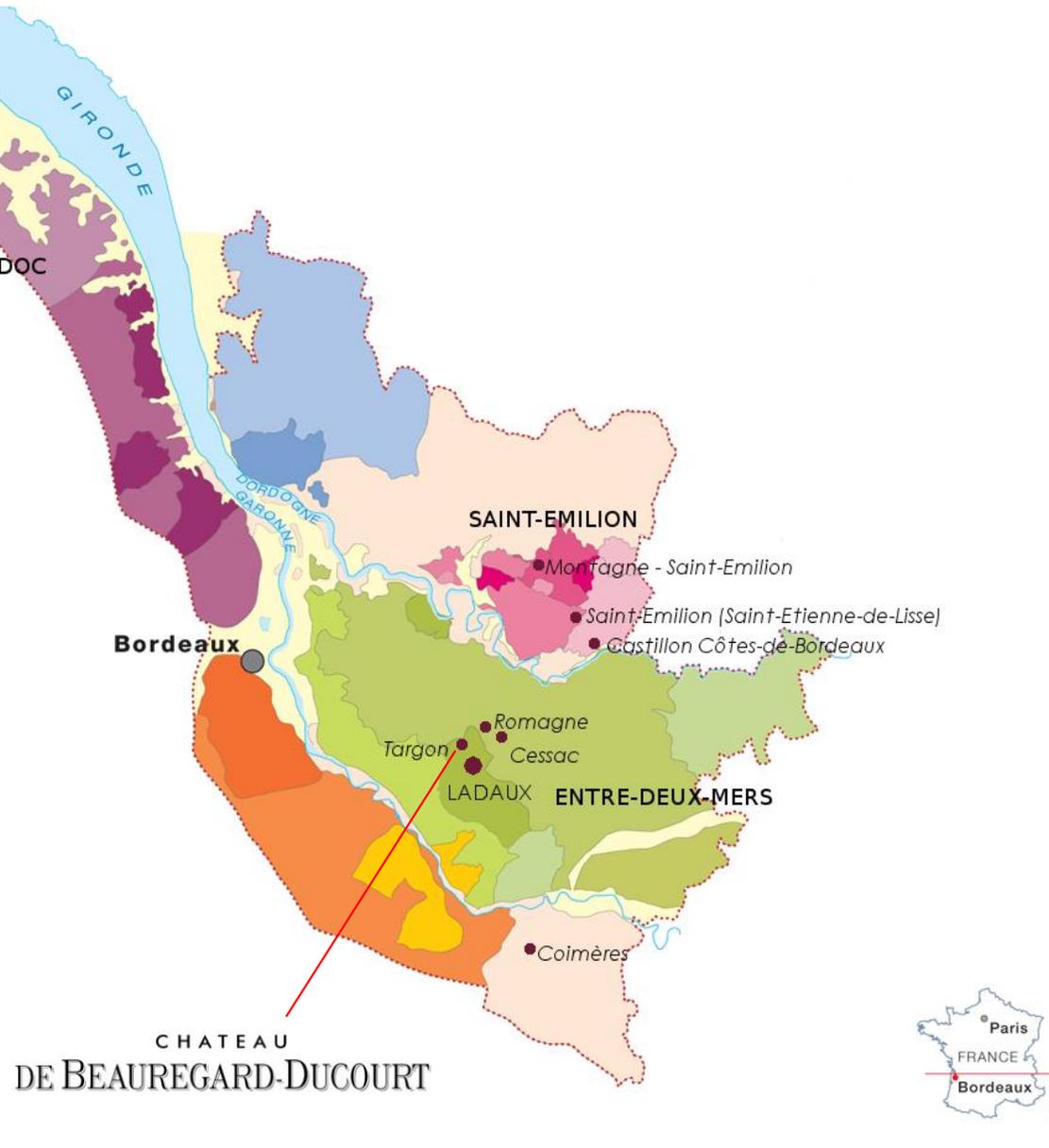
CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

Localisation

Sur la commune de Targon, au cœur de l'Entre-Deux-Mers, la majeure partie du vignoble de cette propriété se situe sur un coteau face au château. La propriété fut remaniée dans les années 2000 afin d'optimiser les micro terroirs liés à la topologie particulière du lieu et de limiter l'érosion due aux fortes pentes des sols.

Superficie : 57 ha

Rouge (39ha) Cabernet Sauvignon et Merlot
Blanc (18 ha) Sémillon et Sauvignon



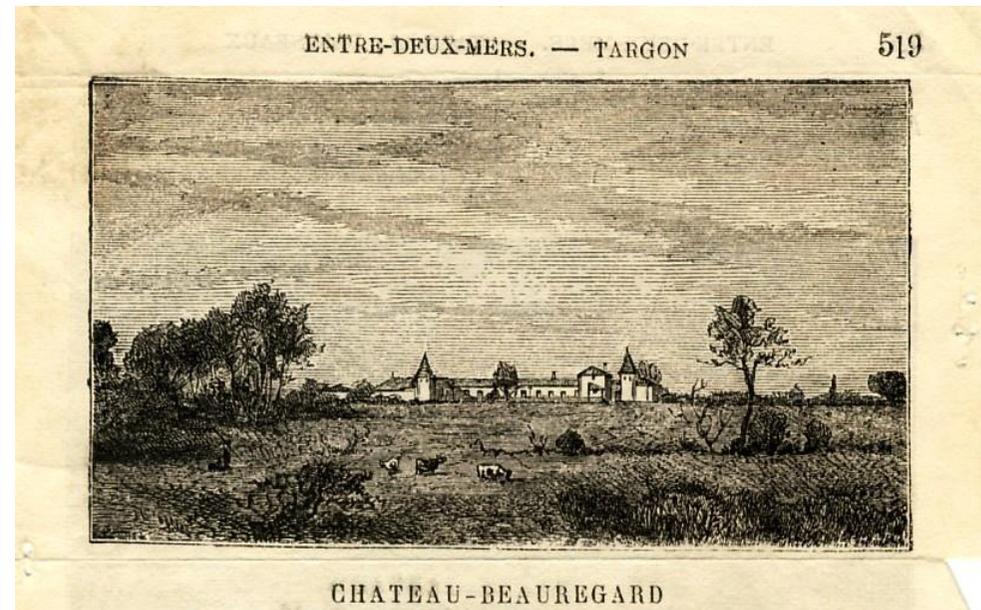


Vestiges de la Commanderie
de Montarouch

Château du 17ème siècle construit par de notables locaux portant le nom de Beauregard. Il fut à l'origine un relais dépendant de la Commanderie de Montarouch voisine établie au 12ème siècle et des chevaliers de l'Ordre de Malte.

A la fin du 19ème, la propriété change de propriétaire et de nombreux investisseurs se succèdent. En 1973, Henri Ducourt et ses enfants ont l'opportunité de reprendre le vignoble faisant face au Château.

Depuis cette date, la propriété fait partie du patrimoine de la famille Ducourt.



AOC BORDEAUX ROUGE

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

Macération : Macération pré-fermentaire à froid de 24 à 48 heures

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermo-régulées autour de 18°C

Élevage : en fûts de chêne et en cuves inox

Production annuelle moyenne: 250 000 bouteilles

Œnologue : 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



AOC BORDEAUX ROUGE

VINIFICATION

Ramassage : Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

Macération : Macération pré-fermentaire à froid de 24 à 48 heures

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves inox thermo-régulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermo-régulées autour de 18°C

Élevage : en fûts de chêne et en cuves inox

Production annuelle moyenne: 50 000 bouteilles

Œnologue : Jérémy Ducourt

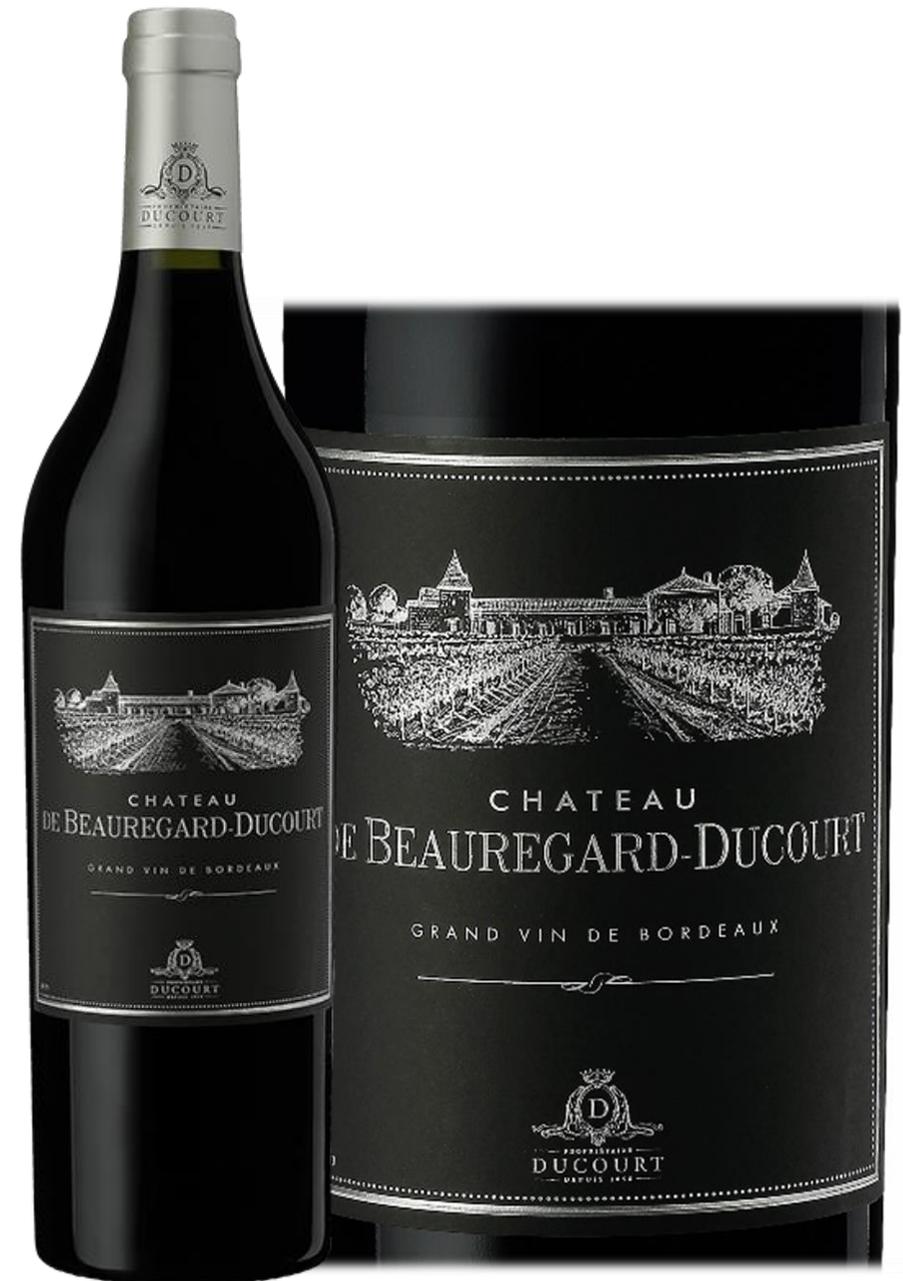
DÉGUSTATION

Robe : Rubis intense aux reflets pourpres

Nez : Jolis arômes de fruits noirs murs, notes de café et vanillé

Bouche : Charnue et riche, tanins souples, notes boisés, finale persistante

Accords mets/vins : Charcuterie, bbq, viandes rouges, bbq, plats épicés, fromages



AOC ENTRE-DEUX-MERS

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.

Élevage : Sur lies en cuves inox therm-oréguées

Production annuelle moyenne : 135 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Fleurs blanches et agrumes

Bouche : Équilibrée avec des accents floraux. Belle finesse en fin de bouche

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



AOC BORDEAUX ROSÉ

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

Elevage : Sur lies en cuves inox thermo-régulées

Production annuelle moyenne : 22 000 bouteilles

Œnologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rose cerise brillant

Nez : Arômes intenses de cerise aux délicates notes fleuries

Bouche : Attaque franche, finale harmonieuse

Accords mets / vins : Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille





BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS - BORDEAUX SUPÉRIEUR
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - MONTAGNE SAINT-EMILION
SAINT-EMILION

www.ducourt.com