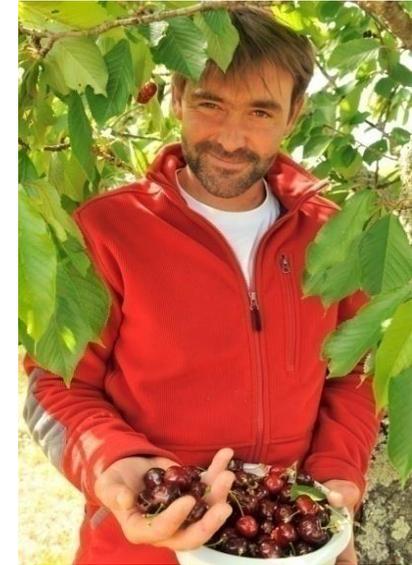
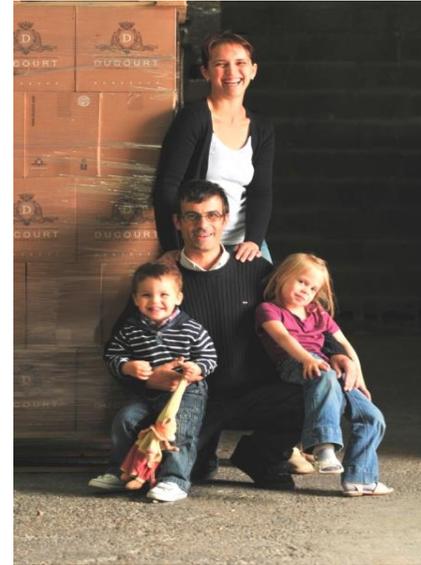


CHÂTEAU LA HARGUE

Cette propriété, rachetée en 1954 par Henri Ducourt, notre grand-père, est reconnue depuis toujours pour la qualité de ses vins blancs moelleux. Uniquement plantée en cépages blancs sur des sols limoneux, elle bénéficie de la proximité d'un cours d'eau et d'une bonne exposition au soleil. Une alternance de jours chauds et nuits froides intensifie ainsi l'expression aromatique des raisins. Un grand terroir de blanc typique de ce coin de l'Entre-Deux-Mers.

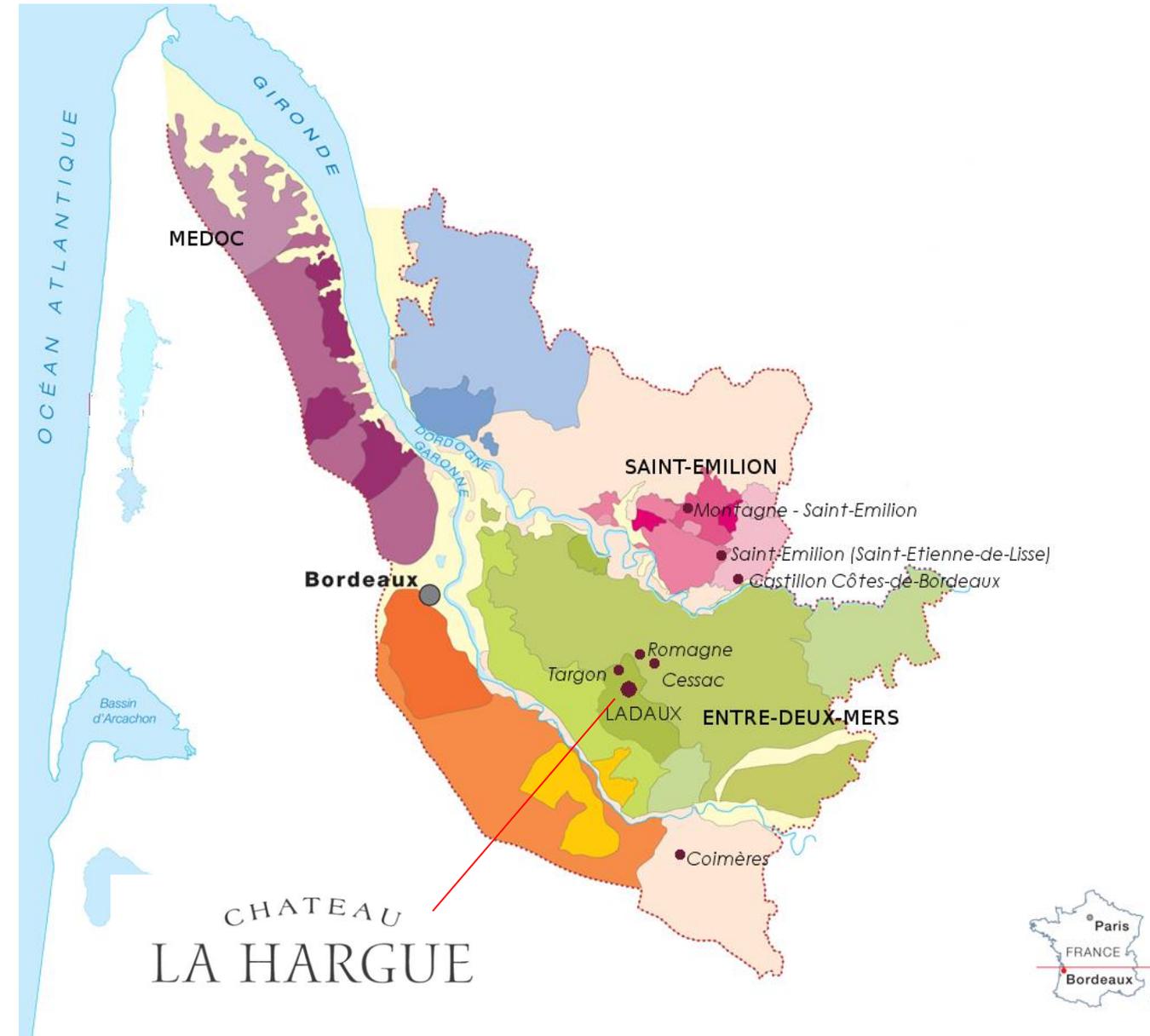


CHÂTEAU LA HARGUE

Localisation

Le Château La Hargue est situé à Ladaux, berceau d'origine de notre famille depuis plus de 200 ans. Il bénéficie d'un terroir limoneux frais et d'une parfaite exposition au soleil. Ce terroir particulier, produit naturellement des écarts de température entre des journées chaudes et des nuits froides favorisant l'expression aromatique des raisins blancs.

Superficie : 26 hectares conduits en agriculture raisonnée, plantés uniquement en cépages blancs : Sauvignon, Sémillon et Muscadelle



CHÂTEAU LA HARGUE

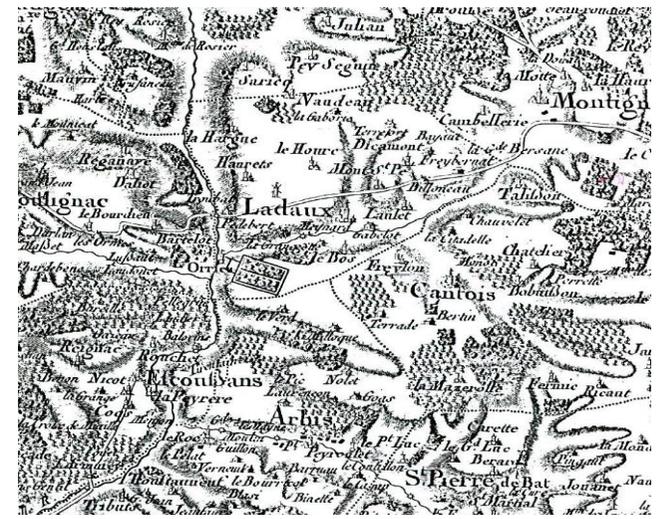
Histoire

La Hargue, en vieux français, se réfère à une forge. C'était l'endroit où les agriculteurs locaux se rendaient lorsque les chevaux domestiqués étaient utilisés pour travailler les terres avoisinantes.

Au 19ème siècle, l'activité principale de la propriété change, la culture de la vigne et des cerisiers a pris la place. C'est à cette époque que le bâtiment fut rénové pour adopter sa forme actuelle ainsi que le titre de « Château ».

En 1954, Henri Ducourt, encore jeune vigneron, achète la propriété. Cet achat fut le premier d'une longue série d'investissements. Historiquement, le vin produit était un vin blanc liquoreux, mais sous sa direction et avec l'expansion de la propriété, la production s'est diversifiée avec des vins blancs secs, rosés et rouges.

Comme un souvenir du passé, les cerisiers sont encore sur le chemin en face du Château.



AOC BORDEAUX BLANC MOELLEUX

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 progressives des températures vers 20°C

Élevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 80 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Brillante, couleur or pâle

Nez : Délicat mélange de fruits exotiques, d'agrumes et une pointe de vanille

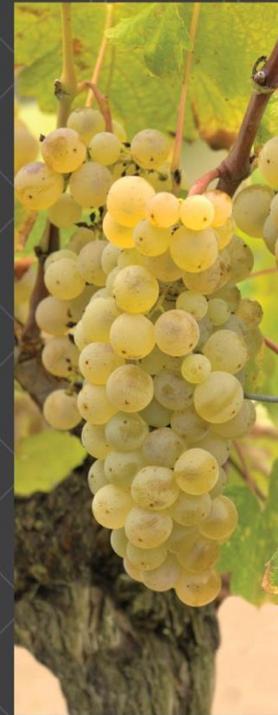
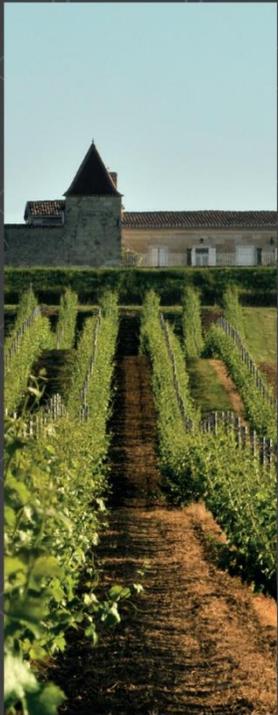
Bouche : Fin et élégant, parfaitement équilibré, léger et fruité

Accords mets/vins : En apéritif, avec du foie gras, des poissons à la plancha, fromages persillés, desserts sucrés ou chocolats.





PROPRIÉTAIRE
DU COURT
DEPUIS 1858



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

www.ducourt.com