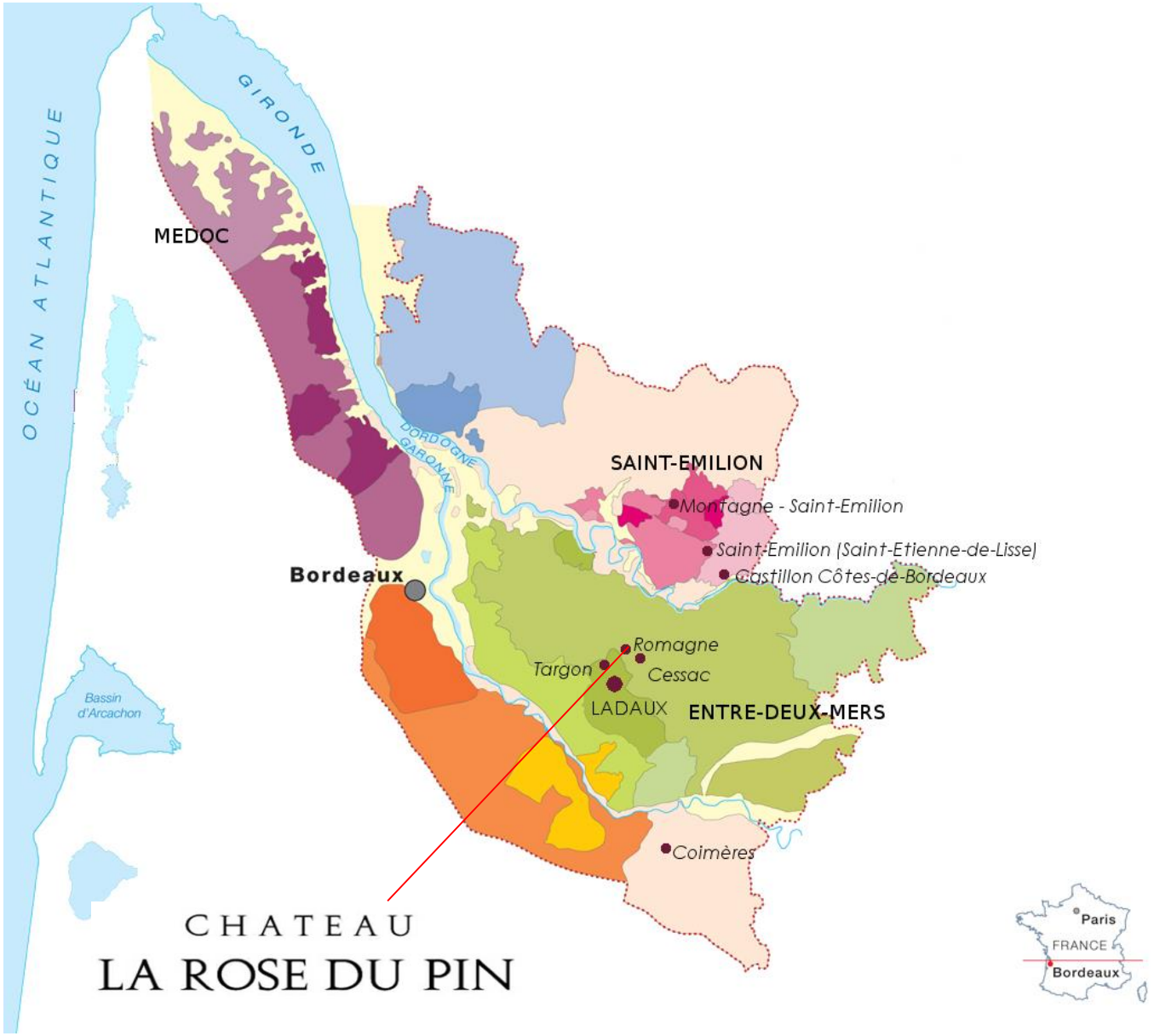
CHATEAU
LA ROSE DU PIN

Passionné de botanique, Henri Ducourt a le nez pour dénicher les beaux terroirs de l'Entre-Deux-Mers. C'est ainsi qu'en 1965, il commence à acheter des parcelles de vignes près du village de Romagne sur un remarquable plateau argilo-limoneux. Au fil des années, une grande propriété se constitue entre les lieux-dits « A La Rose » et « le Pin de Cornet » donnant naissance au Château La Rose du Pin.

CHATEAU
LA ROSE DU PIN

Localisation



Situé au sud-est de Bordeaux dans l'appellation Entre-Deux-Mers, sur un remarquable plateau argilo-limoneux naturellement drainé par un réseau karstique dense. De nombreuses dolines ("cahuges" en patois) témoignent de l'activité de ce réseau, propice à l'enracinement profond de la vigne, qui permet chaque année à ce domaine de donner naissance à des vins de grande qualité.

Superficie : 55 hectares conduits en agriculture raisonnée.

- rouge (49 ha) Merlot et Cabernet Sauvignon
- blanc (6 ha) Sauvignon Blanc et Sémillon

Passionné de botanique, Henri Ducourt a le nez pour dénicher les beaux terroirs de l'Entre-Deux-Mers. C'est de cette façon qu'il a choisi en 1965 de constituer le domaine de la Rose du Pin sur la commune de Romagne.

Les monuments classés historiques de la commune, telle que l'Eglise Saint-Vivien construite au 13ème siècle, attestent d'une riche et longue histoire. Le nom de Romagne suggère aussi une occupation romaine du site au temps du bas empire.

La vigne y est cultivée depuis des lustres et il est presque impossible de définir exactement quand les premier vins furent produits sur ce territoire.

Petit à petit, la Famille Ducourt a racheté des parcelles dans ce petit village et le Château de la Rose du Pin compte désormais 51 hectares de vigne.

CHATEAU
LA ROSE DU PIN

Les Vins

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR ROUGE

VINIFICATION

Ramassage : Ramasage 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. Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C
Élevage : en fûts de chêne et en cuves inox. Elevage sous bois pendant 12 mois. Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 12 mois supplémentaires.
Production annuelle moyenne: 72 000 bouteilles
Œnologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rouge foncé et reflets violets
Nez : Franc et intense, allie harmonieusement la myrtille à un boisé empyreumatique, grillé, toasté et un rien mentholé
Bouche : Une attaque ronde, beaucoup de vivacité sur une trame tannique. Une matière de qualité, dense, aux arômes fruits mûrs et de café grillé. Une finale longue et élégante
Accords mets/vins : Plats en sauce, charcuterie, viandes rouges, viandes blanches, 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 thermorégulées
Production annuelle moyenne : 36 000 bouteilles
Œnologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets verts
Nez : Bouquet typé de buis et de citron vert
Bouche : Une attaque vive et tonique, équilibrée par une belle rondeur. Bonne persistance aromatique.
Accords mets/vins : Apéritif, poisson, fruits de mer

AOC BORDEAUX ROUGE

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. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C
Élevage : en fûts de chêne et en cuves inox.
Production annuelle moyenne: 280 000 bouteilles
Œnologue : Jérémy Ducourt

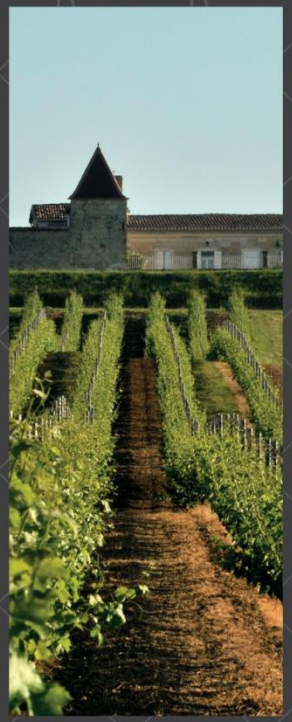
DÉGUSTATION

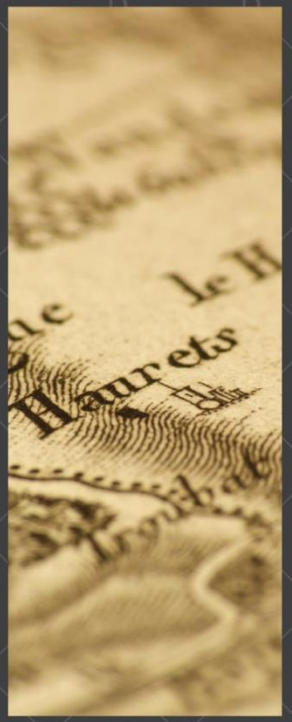
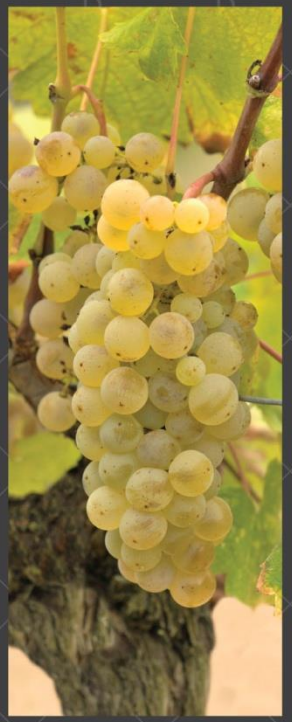
Robe : Pourpre brillant
Nez : Parfums intenses de cerise et autres fruits rouges, de cacao et une légère pointe de torréfaction.
Bouche : Douceur et souplesse en attaque, du volume et de la chair en milieu de bouche. En finale, les fruits se mêlent à l'amande grillée et à la vanille. Un vin fin et harmonieux.
Accords mets/vins : Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages

PROPRIÉTAIRE

DUCOURT

DEPUIS 1858



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

www.ducourt.com