

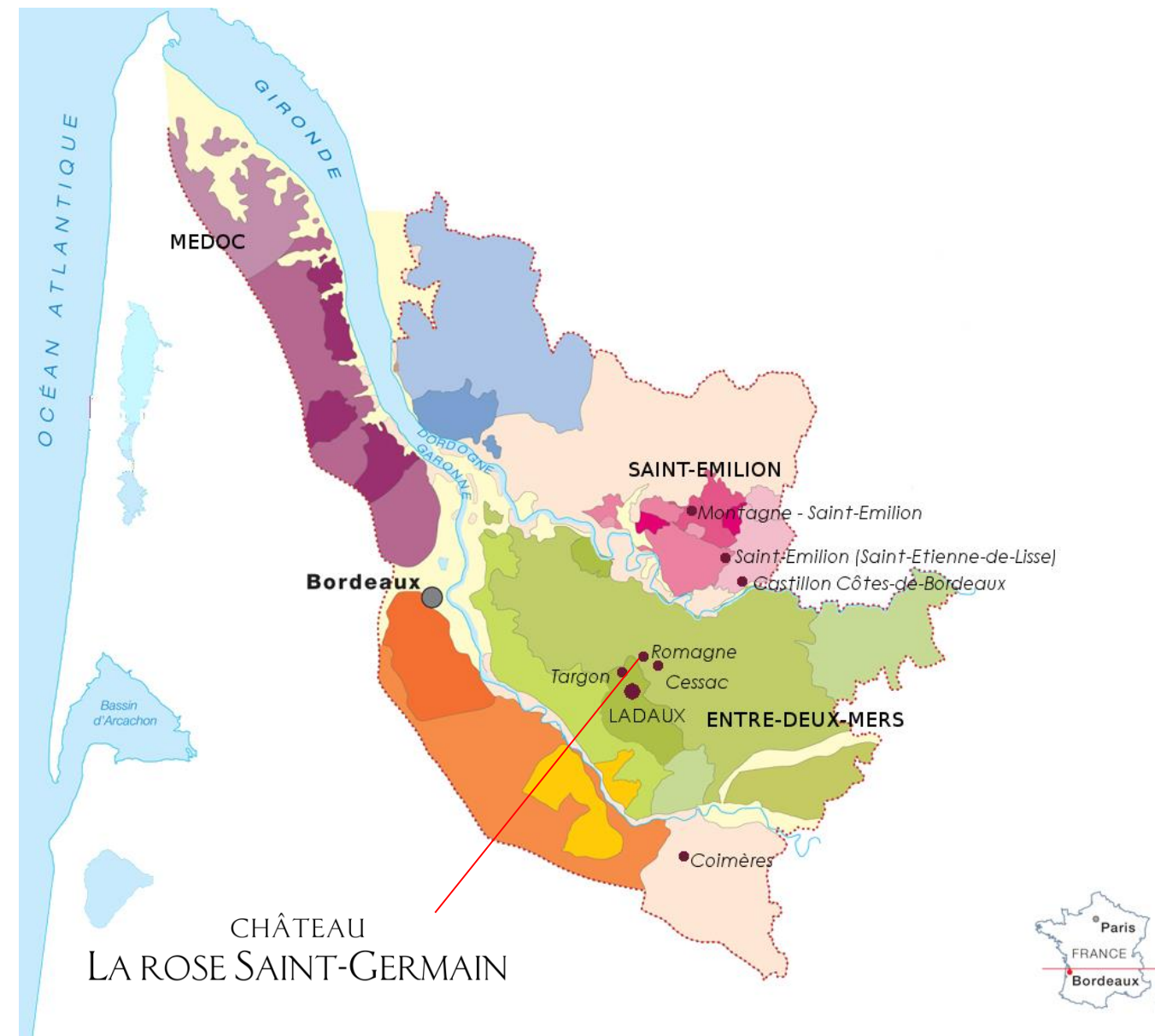
CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN

Le Château La Rose Saint-Germain offre un panorama unique aux visiteurs curieux qui découvrent un paysage bucolique composé de vignes, de bois et de champs épousant les douces collines de l'Entre-Deux-Mers. Çà et là, ils aperçoivent aussi de vieilles bâtisses en pierre témoins d'une riche histoire locale. Le nom de cette propriété vient directement de son emplacement géographique : entre le lieu-dit « A La Rose » et les vestiges de l'église Saint-Germain de Campet datant du XI^{ème} siècle.



CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN

Localisation



Situées à Romagne, au cœur de l'Entre-deux-Mers, les vignes du Château La Rose Saint-Germain profitent d'un ensoleillement optimal grâce à des pentes douces. La nature limono-argileuse des sols favorise aussi le drainage naturel de l'excès d'eau.

Superficie : 46 ha conduits en agriculture raisonnée.

- Rouge (28 ha) Merlot, Cabernet Sauvignon.
- Blanc (18 ha) Sauvignon.



CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN

Histoire

Le nom « La Rose Saint-Germain » vient de l'emplacement géographique du Château : situé au lieu-dit « A La Rose » et juste à côté des vestiges de l'église de Saint-Germain-de-Campet datant du XIème siècle.

En 1971, Simone Ducourt, épouse d'Henri Ducourt hérite de cette propriété familiale transmise de génération en génération. Elle succède alors à son père, installé depuis 1939 .

Dans les années 80, le vignoble a été entièrement restauré sous la conduite de Philippe Ducourt. Il est depuis entretenu avec grand soin pour assurer une qualité des vins constantes millésime après millésime.



Vestiges de l'église de
Saint-Germain-de-Campet



CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN

Les Vins

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 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

Production annuelle moyenne: 198 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

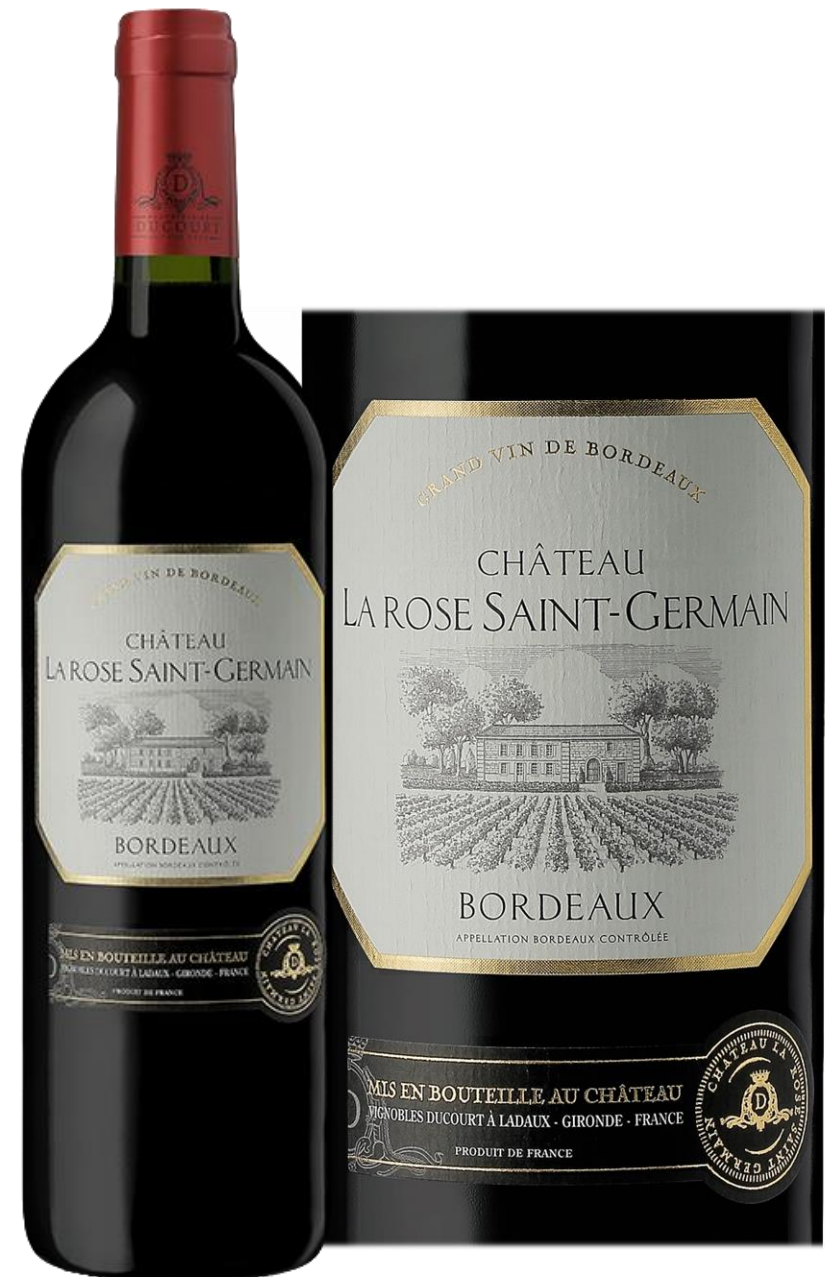
DÉGUSTATION

Robe : Rubis foncé

Nez : Fruits mûrs et épices, notes de grillé

Bouche : Structure tannique et élégante, de la matière ample et équilibrée. Une finale longue et fruitée.

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



CHÂTEAU LA ROSE SAINT-GERMAIN

Les Vins

AOC BORDEAUX BLANC

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 : 110 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Intense, agrumes et fleurs blanches

Bouche : Vive, fruitée et équilibrée avec des accents floraux. Belle finesse.

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



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

Élevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 29 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rose cerise brillant

Nez : Arômes délicats de petits fruits rouges et notes fleuries

Bouche : Attaque franche, soyeuse, laissant des souvenirs de fruits des bois. Finale douce et 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