



CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

BORDEAUX ROSÉ



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 : 3 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 pelliculaire pendant quelques heures et pressurage

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C

Eleveage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 22 000 bouteilles

Oenologue : 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