



# CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

BORDEAUX ROUGE



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 :** 36,5 Ha

**Sol :** Argilo-Calcaire

**Encépagement :** Merlot, Cabernet Sauvignon

**Méthode Culturale :** 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 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. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C

**Elevage :** en fûts de chêne et en cuves inox

**Production annuelle moyenne :** 50 000 bouteilles

**Oenologue :** 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