



# CHÂTEAU DES COMBES

BORDEAUX ROUGE



Le Château des Combes a été acheté en 1858 par l'un de nos ancêtres, Pierre Ducourt. Située sur la commune de Ladaux, à deux pas de nos chais de vinification, cette propriété est le berceau historique de notre famille. Sur ce vignoble, nous élaborons un Bordeaux rouge très typique, issu d'un assemblage subtil de différents lots élevés en fûts et en cuves.

## VIGNOBLE

**Région :** Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

**Surface :** 9,6 Ha

**Sol :** Argileux

**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 :** 70 000 bouteilles

**Oenologue :** Jérémy Ducourt

## DÉGUSTATION

**Robe :** Grenat intense

**Nez :** Jolis arômes de fruits rouges, de vanille et d'épices

**Bouche :** Souple et fruitée avec de la structure et des tanins doux. Belle longueur.

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