



CHÂTEAU LA HARGUE

BORDEAUX BLANC MOELLEUX



Cette propriété, rachetée en 1954 par Henri Ducourt, notre grand-père, est reconnue depuis toujours pour la qualité de ses vins blancs moelleux. Uniquement plantée en cépages blancs sur des sols limoneux, elle bénéficie de la proximité d'un cours d'eau et d'une bonne exposition au soleil. Une alternance de jours chauds et nuits froides intensifie ainsi l'expression aromatique des raisins. Un grand terroir de blanc typique de ce coin de l'Entre-Deux-Mers.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 26 Ha

Sol : Limoneux

Encépagement : Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle, Sauvignon Gris

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 pelliculaire pendant quelques heures selon état de maturité et pressurage.

Fermentation : Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée progressive des températures vers 20°C

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 80 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Brillante, couleur or pâle

Nez : Délicat mélange de fruits exotiques, d'agrumes et une pointe de vanille.

Bouche : Fin et élégant, parfaitement équilibré, léger et fruité

Accords mets/vins : En apéritif, avec du foie gras, des poissons à la plancha, desserts sucrés ou chocolatés, fromages persillés