



CHATEAU LA ROSE DU PIN

BORDEAUX ROUGE SUPÉRIEUR



Passionné de botanique, Henri Ducourt a le nez pour dénicher les beaux terroirs de l'Entre-Deux-Mers. C'est ainsi qu'en 1965, il commence à acheter des parcelles de vignes près du village de Romagne sur un remarquable plateau argilo-calcaire. Au fil des années, une grande propriété se constitue entre les lieux-dits « A La Rose » et « le Pin de Cornet » donnant naissance au Château La Rose du Pin.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 49 Ha

Sol : Argilo-Limoneux

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 préfermentaire à froid de 24 à 48 heures

Fermentation : Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 2 à 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

Élevage : en fûts de chêne et en cuves inox et élevage sous bois pendant 12 mois. Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 12 mois supplémentaires.

Production annuelle moyenne : 72 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rouge foncé et reflets violets

Nez : Franc et intense, allie harmonieusement la myrtille à un boisé empyreumatique, grillé, toasté et un rien mentholé

Bouche : Une attaque ronde, beaucoup de vivacité sur une trame tannique. Une matière de qualité, dense, aux arômes fruits mûrs et de café grillé. Une finale longue et élégante.

Accords mets/vins : Plats en sauce, charcuterie, viandes rouges, viandes blanches, fromages