



CHATEAU LARROQUE

BORDEAUX ROSÉ



C'est en 1979 que Marie-Christine, fille d'Henri Ducourt, achète cette prestigieuse propriété située sur la rive gauche, en bordure des Graves. Le vignoble d'une soixantaine d'hectares fut replanté en quelques années seulement et le Château, construit en 1348, rénové. Notre famille y produit désormais des vins de grande qualité sur 3 couleurs: rouge, blanc et rosé.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Rive Gauche, France

Surface : 4 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 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

Elevage : Sur lies en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 30 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rose pâle à reflets brillants

Nez : Senteurs de groseille rehaussées de notes florales

Bouche : Fruitée, plaisante, avec de la chair ronde et suave

Accords mets/vins : Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille