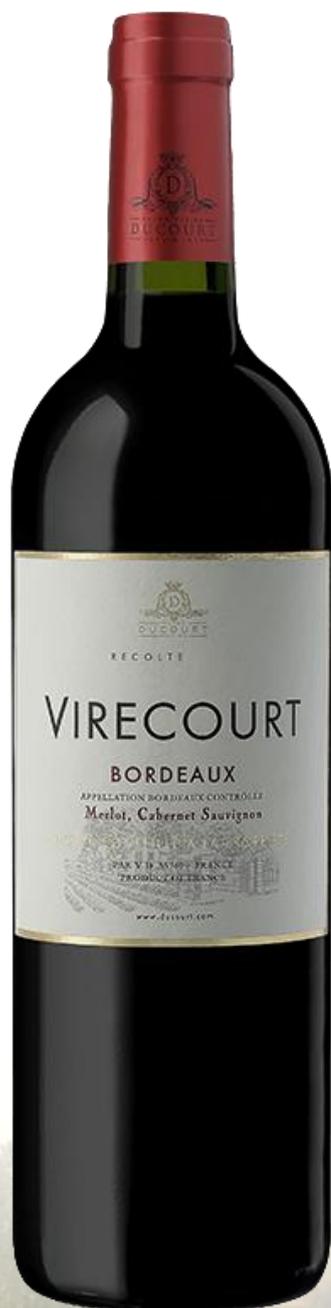




# VIRECOURT

BORDEAUX ROUGE



Situé sur la commune de Romagne, le Château de Virecourt fut le premier coup de cœur de Bernard Ducourt, qui a acheté la propriété avec l'aide de son père, Henri, en 1971. Le paysage viticole y est relativement vallonné, les affluents de la Dordogne et de la Garonne ayant creusé de nombreuses vallées dans la région. La propriété profite d'un terroir argilo-limoneux et d'une belle exposition au soleil pour la maturité des raisins.

## VIGNOBLE

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

**Surface :** 15 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 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 cuves inox.

**Production annuelle moyenne :** 110 000 bouteilles

**Oenologue :** Jérémy Ducourt

## DÉGUSTATION

**Robe :** Rubis brillant

**Nez :** Jolis arômes de fruits rouges et de notes vanillées

**Bouche :** Charnue, ronde et souple. Bel équilibre

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