

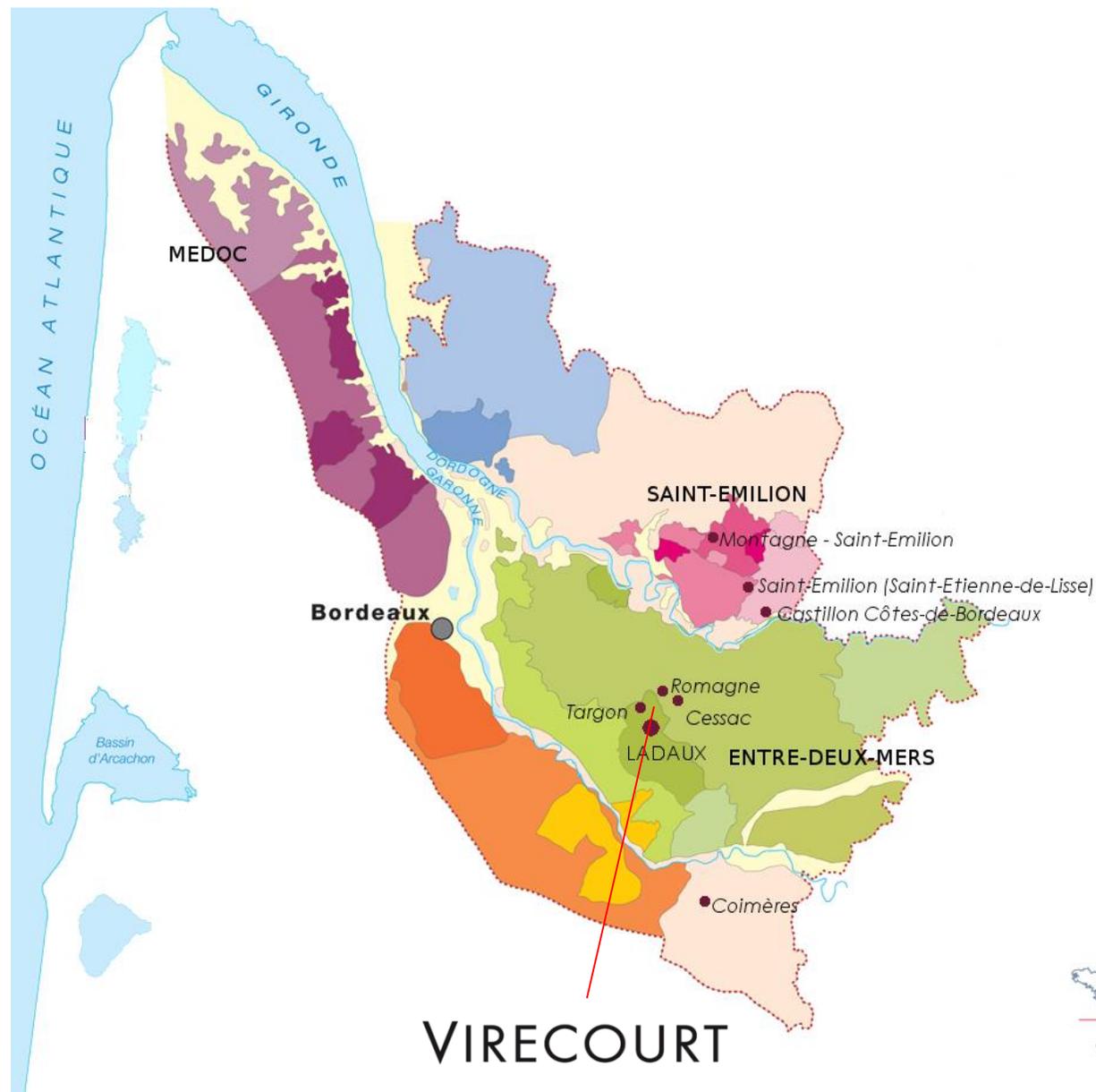
# VIRECOURT

Situé sur la commune de Romagne, la propriété 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.



# VIRECOURT

## Localisation



La propriété de Virecourt est situé à Romagne au cœur de l'Entre-deux-Mers. Le paysage viticole 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.

Superficie : 50 hectares conduits en agriculture raisonnée.

- Rouge (45 ha) Merlot et Cabernet Sauvignon
- Blanc (5 ha) Sauvignon et Sémillon.



Jeune diplômé en viticulture et œnologie, Bernard Ducourt décide de suivre l'esprit entrepreneur de son père. Il rachète quelques parcelles de vignes entourées d'un bois de châtaigniers au lieu dit « Virecourt » pour y récolter ses premiers raisins.

Les parcelles voisines appartenant à d'autres membres de la famille et qui, lors de la succession, furent intégrées à la propriété.

Avec les années, la propriété s'est agrandie mais le petit bois est encore présent. La famille et les amis s'y rendent pour cueillir châtaignes et champignons, régaland tout le monde lors des repas automnaux.



### AOC BORDEAUX ROUGE

#### 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.

Écoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse.

Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C

**Élevage** : 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



AOC BORDEAUX BLANC

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 des températures pour une fin de fermentation à 20°C

**Élevage** : Sur lies en cuves inox thermorégulées

**Production annuelle moyenne** : 36 000 bouteilles

**Oenologue** : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

---

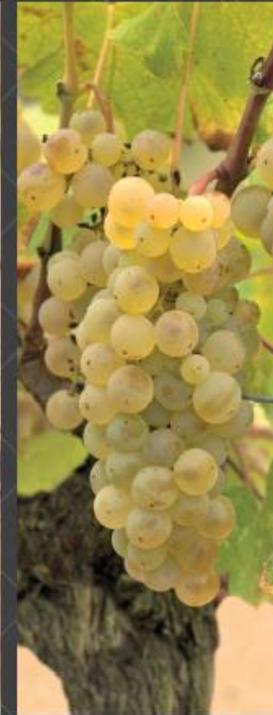
**Robe** : Jaune clair et brillante

**Nez** : Fleurs blanches, buis et agrumes

**Bouche** : Attaque franche, suivie par du volume, du gras et une belle intensité aromatique

**Accords mets/vins** : Apéritif, poisson, fruits de mers





BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS - BORDEAUX SUPÉRIEUR  
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - MONTAGNE SAINT-EMILION  
SAINT-EMILION

[www.ducourt.com](http://www.ducourt.com)