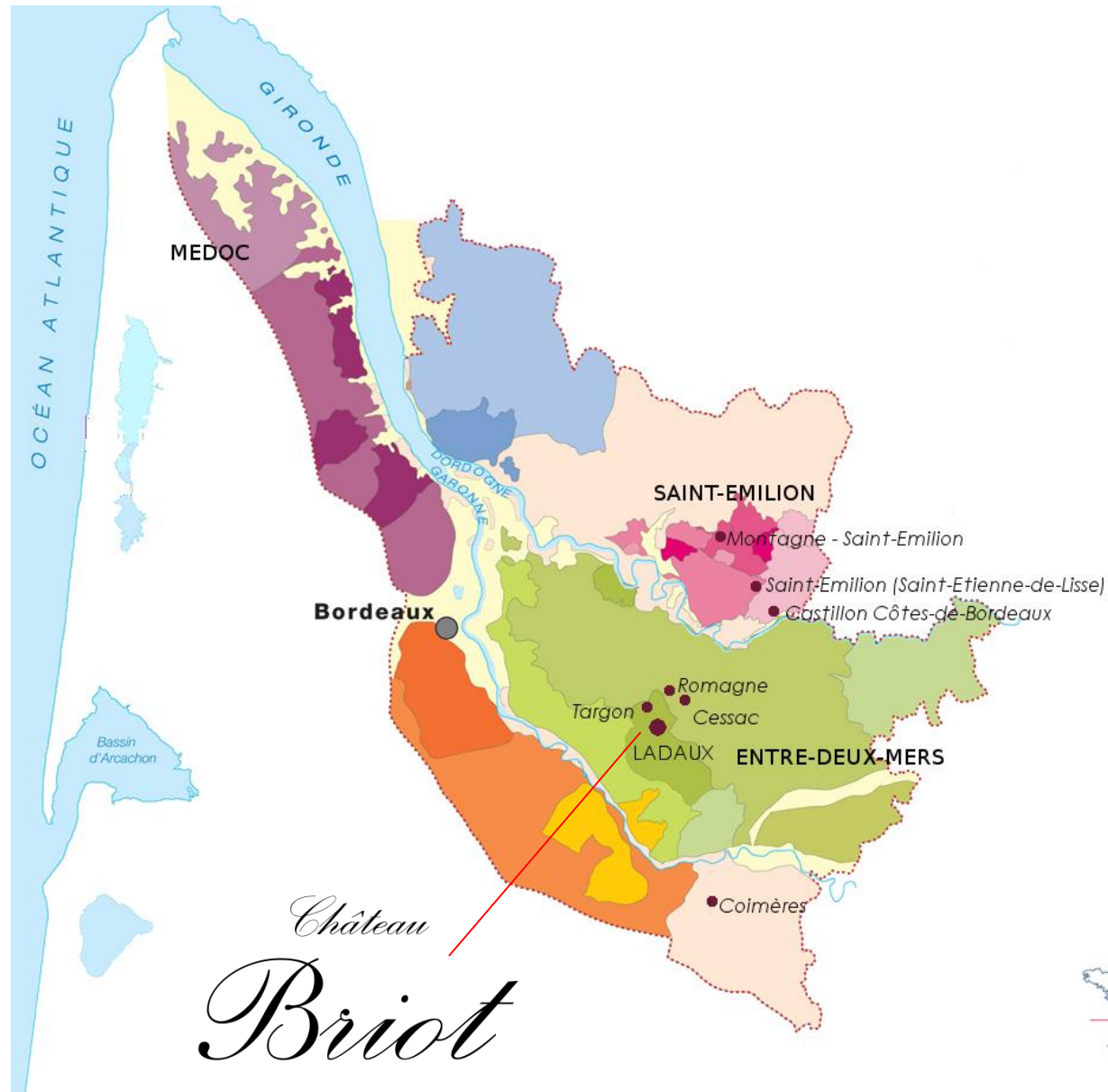


Château Briot

Stellen Sie sich einen Gemeindeweg vor, kleine Wälder, die wie gemacht sind zum Jagen und Sammeln, ein See mit ein paar Anglern und natürlich Weinberge, die sich an die sanften Hänge dieser idyllischen Landschaft schmiegen.

Sie befinden sich auf Château Briot, das seit 1980 mit viel Sorgfalt von der Familie Ducourt bewirtschaftet wird, in einer Oase der Ruhe mitten im Entre-Deux-Mers.





Château Briot liegt auf der Grenze zwischen den Gemeinden Cessac und Baigneaux und ist eine natürliche Enklave inmitten von Wäldern mit einem See als Mittelpunkt. Die sanften Hänge sorgen für eine natürliche Drainage der Ton-Lehm-Böden.

Rebfläche: 56 ha Weinberge, Bewirtschaftung nach den Grundsätzen des nachhaltigen Weinbaus.

- Rote Rebsorten (42 ha): Cabernet Sauvignon und Merlot
- Weiße Rebsorten (14 ha): Sauvignon Blanc



Im Jahr 1478 erwarb Jean Briot, ein Kirchenmann aus Saintes im heutigen Département Charente-Maritime, das Anwesen, um sich dort niederzulassen und verschiedene Kulturen anzubauen.

Erst im 19. Jahrhundert, als sich der Weinbau im Bordelais ausweitete, wurden Reben auf dem Anwesen gepflanzt.

Im Juni 1980 kaufte Philippe Ducourt, der gerade erst in das Familienunternehmen eingetreten war, das zu dem Zeitpunkt verwahrloste Château und erneuerte die Weinberge von Grund auf.



AOC BORDEAUX ROUGE

VINIFIKATION

Lese: Mechanische Lese der Trauben frühmorgens, wenn es noch kühl ist.

Mazeration: 24- bis 48-stündige kalte Vorgärungsmazeration.

Gärung: Alkoholische Gärung bei rund 26 °C in thermoregulierten Edelstahltanks, gefolgt von einer sanften dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein. Malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks bei rund 18 °C.

Ausbau: In Eichenfässern und Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 300 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Ein dunkles Granatrot.

Nase: Schöne Aromen von roten Beeren, ein Hauch von frischen Walnüssen und gerösteter Vanille.

Gaumen: Frische, Frucht und Rondeur mit eleganter und weicher Tanninstruktur. Schöne Länge.

Servierempfehlungen: Fleisch- und Wurstwaren, Tapas, dunkles Fleisch, helles Fleisch, Käse.



AOC ENTRE-DEUX-MERS

VINIFIKATION

Lese: Mechanische Lese der Trauben frühmorgens, wenn es noch kühl ist.

Mazeration: Mehrstündige Hülsenmaischung je nach Reifezustand und Pressung.

Gärung: Kalter Start der alkoholischen Gärung (12 °C), später Anstieg der Temperaturen bis zu einem Abschluss der Gärung bei 20 °C.

Ausbau: Auf Hefe in thermoregulierten Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 105 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Hellgelb mit grünen Reflexen.

Nase: Noten von Zitrusfrüchten, Pfirsich und Honig.

Gaumen: Rund, weich, fruchtig, einfach und angenehm mit schöner Länge.

Servierempfehlungen: Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten.



AOC BORDEAUX ROSÉ

VINIFIKATION

Lese: Mechanische Lese der Trauben frühmorgens, wenn es noch kühl ist.

Mazeration: Mehrstündige Hülsenmaischung und Pressung.

Gärung: Kalter Start der alkoholischen Gärung (12 °C), später Anstieg der Temperaturen bis zu einem Abschluss der Gärung bei 20 °C.

Ausbau: Auf Hefe in thermoregulierten Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 30 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

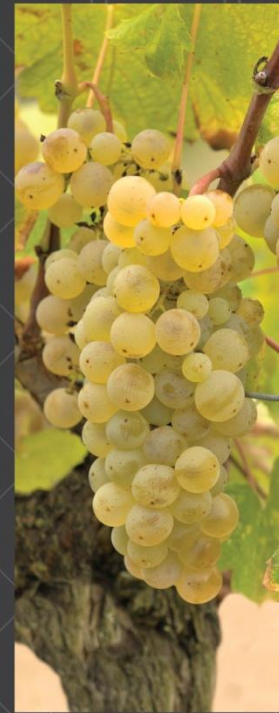
Farbe: Ein leuchtendes Kirschrot.

Nase: Zarte Aromen von roten Früchten und florale Noten.

Gaumen: Klarer, seidiger Anklang mit Noten von Waldbeeren. Weiches und harmonisches Finale.

Servierempfehlungen: Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten.





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

www.ducourt.com