

CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT



Das Château dieses großen historischen Anwesens im Entre-Deux-Mers, das im Jahr 1973 von unserer Familie erworben wurde, überblickt einen Weinberg in südlicher Hanglage. Diese besondere Topologie in Verbindung mit einem ton- und kalkhaltigen Boden fördert die natürliche Drainage und begünstigt die optimale Reife der Trauben.



CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

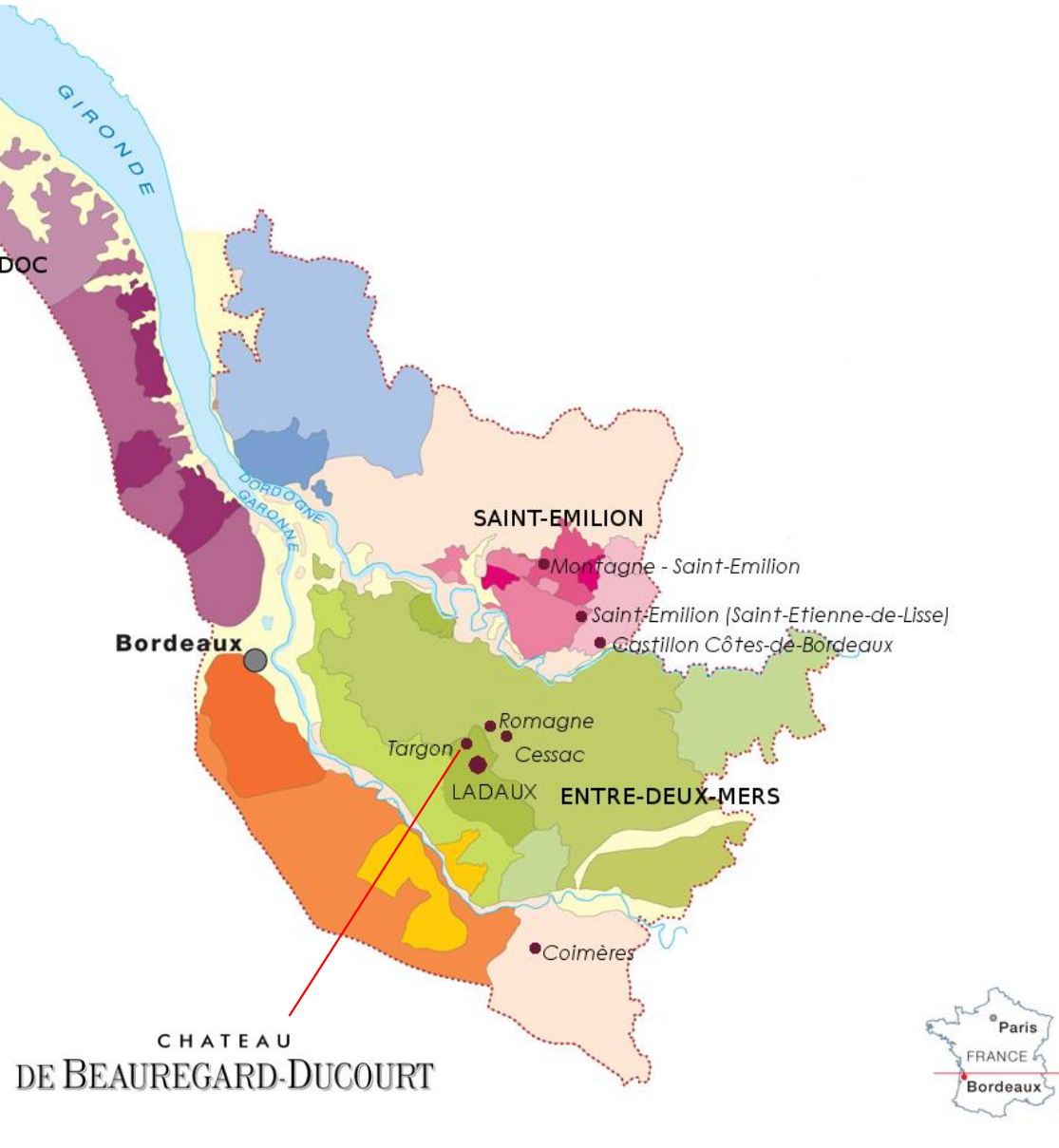
Lage

In der Gemeinde Targon im Entre-Deux-Mers. Der Großteil der Weinberge des Anwesens liegt an einem Hang gegenüber dem Château. Das Anwesen wurde in den 2000er-Jahren umgestaltet, um angesichts der besonderen Topologie des Ortes die Mikroterroirs zu optimieren und die Bodenerosion aufgrund des starken Gefälles einzuschränken.

Rebfläche: 57 ha

Rote Rebsorten (39 ha): Cabernet Sauvignon und Merlot

Weißer Rebsorten (18 ha): Sémillon und Sauvignon



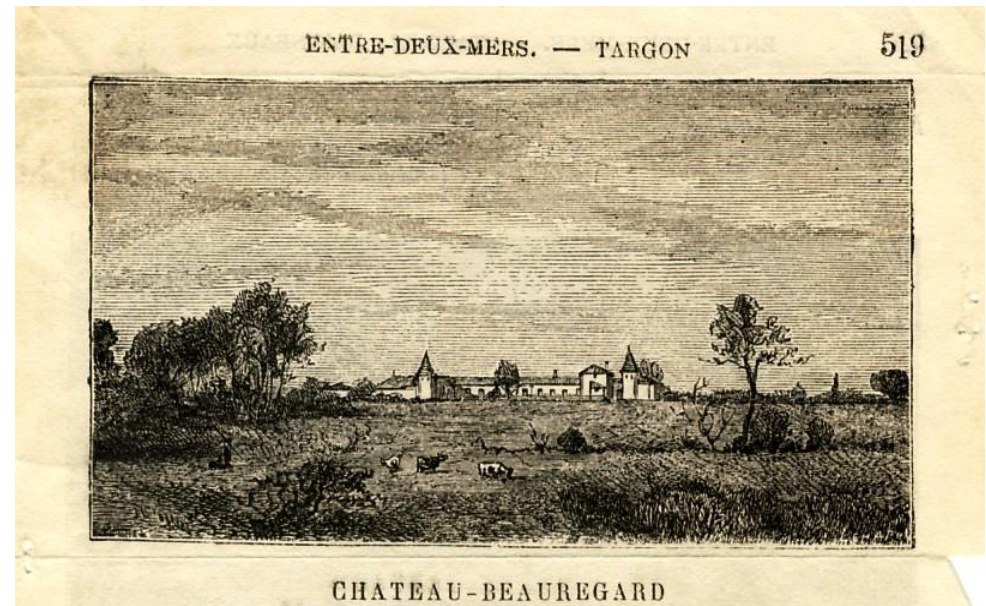


Relikte der Commanderie de
Montarouch

Château aus dem 17. Jahrhundert, erbaut von ortsansässigen Notabeln namens Beauregard. Es war ursprünglich eine Relaisstation der im 12. Jahrhundert in der Nachbarschaft gegründeten Commanderie de Montarouch und der Ritter des Malteserordens.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wechselte das Anwesen den Eigentümer, es folgten mehrere Investoren aufeinander. 1973 hatten Henri Ducourt und seine Kinder die Gelegenheit, die Weinberge gegenüber dem Château zu übernehmen.

Seitdem gehört das Anwesen zum Besitz der Familie Ducourt.



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: 250 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Nase: Schöne Kirsch-, Himbeer- und Brombeeraromen mit feiner Vanillenote.

Gaumen: Körperreich und rund, weiche Tannine, langes Finale.

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



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: 50 000 Flaschen

Önologue: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Nase: Schöne Aromen reifer schwarzer Früchte, Noten von Kaffee und Vanille.

Gaumen: Körperreich und vollmundig, weiche Tannine, holzige Noten, langes Finale.

Servierempfehlungen: Fleisch- und Wurstwaren, Grilladen, dunkles Fleisch, würzige Gerichte, Käse.



AOC ENTRE-DEUX-MERS

VINIFIKATION

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

Mazeration: Mehrstündige Hülsemaischung 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: 135 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Hellgelb mit grünen Reflexen.

Nase: Weiße Blumen und Zitrusfrüchte.

Gaumen: Ausgewogen mit floralen Akzenten. Schöne Finesse im Abgang.

Servierempfehlungen: Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten.



AOC BORDEAUX ROSÉ

VINIFIKATION

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

Mazeration: Mehrstündige Hülstenmaischung 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: 22 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Ein leuchtendes Kirschrot.

Nase: Intensive Kirscharomen mit zarten floralen Noten.

Gaumen: Klarer Anklang, harmonisches Finale.

Servierempfehlungen: Als Apéritif, zu Fleisch- und Wurstwaren, Fisch, Pizza und Geflügel.





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

www.ducourt.com