

CHÂTEAU DES COMBES

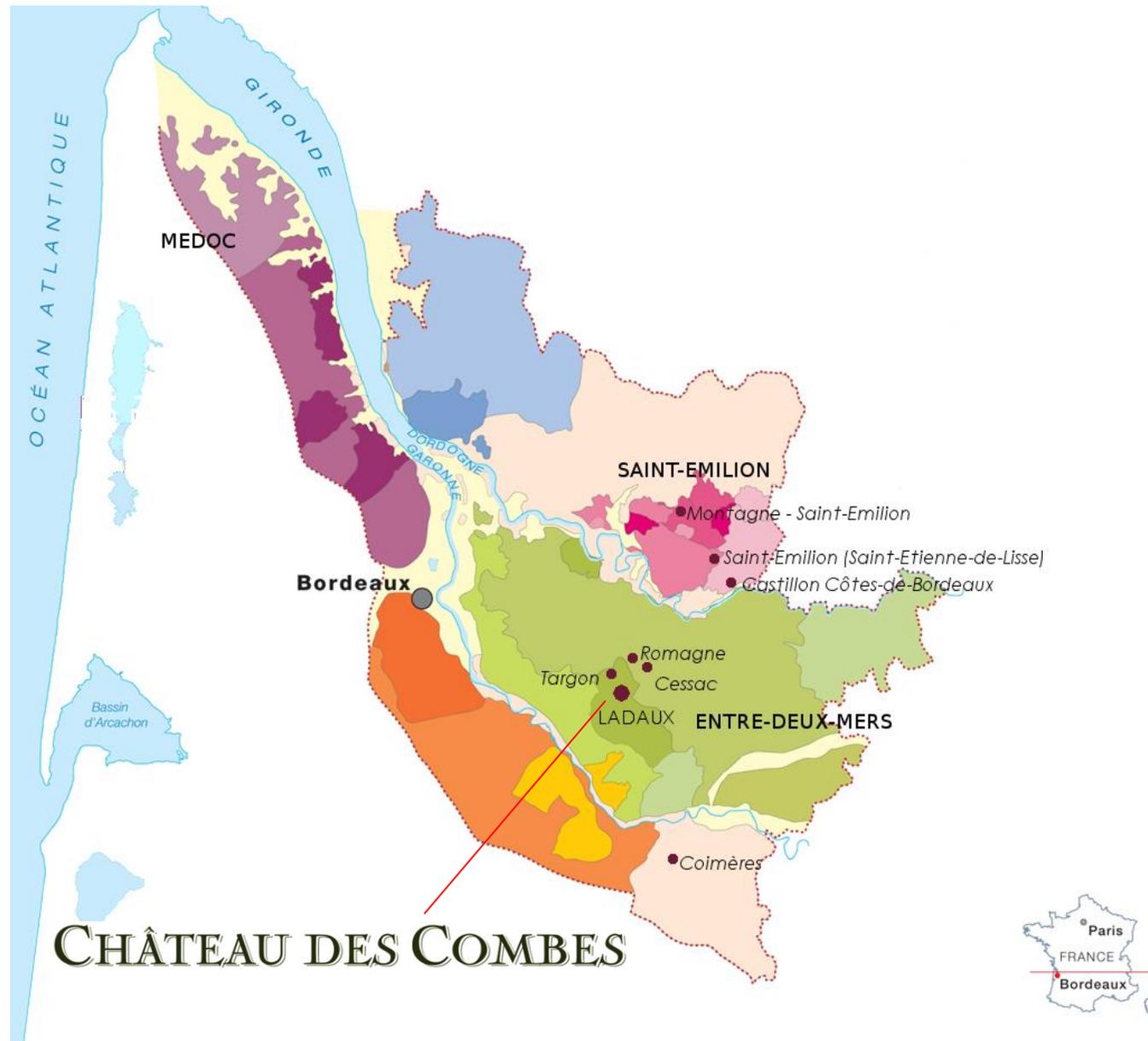


Château des Combes wurde 1858 von einem unserer Vorfahren, Pierre Ducourt, gekauft. Es liegt in der Gemeinde Ladaux, in unmittelbarer Nähe unserer Gärkeller, und stellt die historische Wiege unserer Familie dar. Auf diesem Weingut erzeugen wir einen sehr typischen roten Bordeauxwein aus einer subtilen Assemblage verschiedener in Fässern und Tanks ausgebauter Weine.



CHÂTEAU DES COMBES

Lage



Château des Combes liegt in Ladaux im Südosten von Bordeaux, mitten im Pays de Benauges am rechten Ufer der Garonne. Das Anwesen profitiert von einem tonhaltigen Terroir und einer perfekten Sonnenausrichtung.

Die 10 Hektar Weinberge von Château des Combes sind mit Merlot- und Cabernet-Sauvignon-Reben bepflanzt und werden gemäß den Grundsätzen des nachhaltigen Weinbaus bewirtschaftet.



CHÂTEAU DES COMBES

Geschichte



Château des Combes ist die historische Wiege der Familie Ducourt. Der Name der Ortschaft Le Hourc, in der es liegt, stammt aus dem Gaskonischen und bedeutet „Ofen“. Im Mittelalter kamen dort die Dorfbewohner zusammen, um Brot zu backen. Das Mehl, das sie benutzten, stammte aus der Mühle von Haurets an der weiter unten gelegenen Straße.

Pierre Ducourt ließ sich 1858 in dieser Ortschaft nieder, um sich um die Weinberge und die anderen Ackerflächen zu kümmern, die er in der Umgebung gekauft hatte. Es dauerte einige Generationen, bis sich die Aktivität ganz auf den Weinbau spezialisiert hatte. So war Louis Ducourt in den 1920er-Jahren mit 9 ha Weinbergen der erste „reine“ Winzer der Familie.

1948 erbte Henri Ducourt, der jüngste Sohn der Familie, einen Teil des Anwesens seines Vaters und ließ sich mit seiner Frau Simone auf Château des Combes nieder.



CHÂTEAU DES COMBES

Der Wein

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: 70 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Intensives Granatrot.

Nase: Schöne Aromen von roten Früchten, Vanille und Gewürzen.

Gaumen: Geschmeidig und fruchtig mit Struktur und weichen Tanninen. Schöne Länge.

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





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

www.ducourt.com