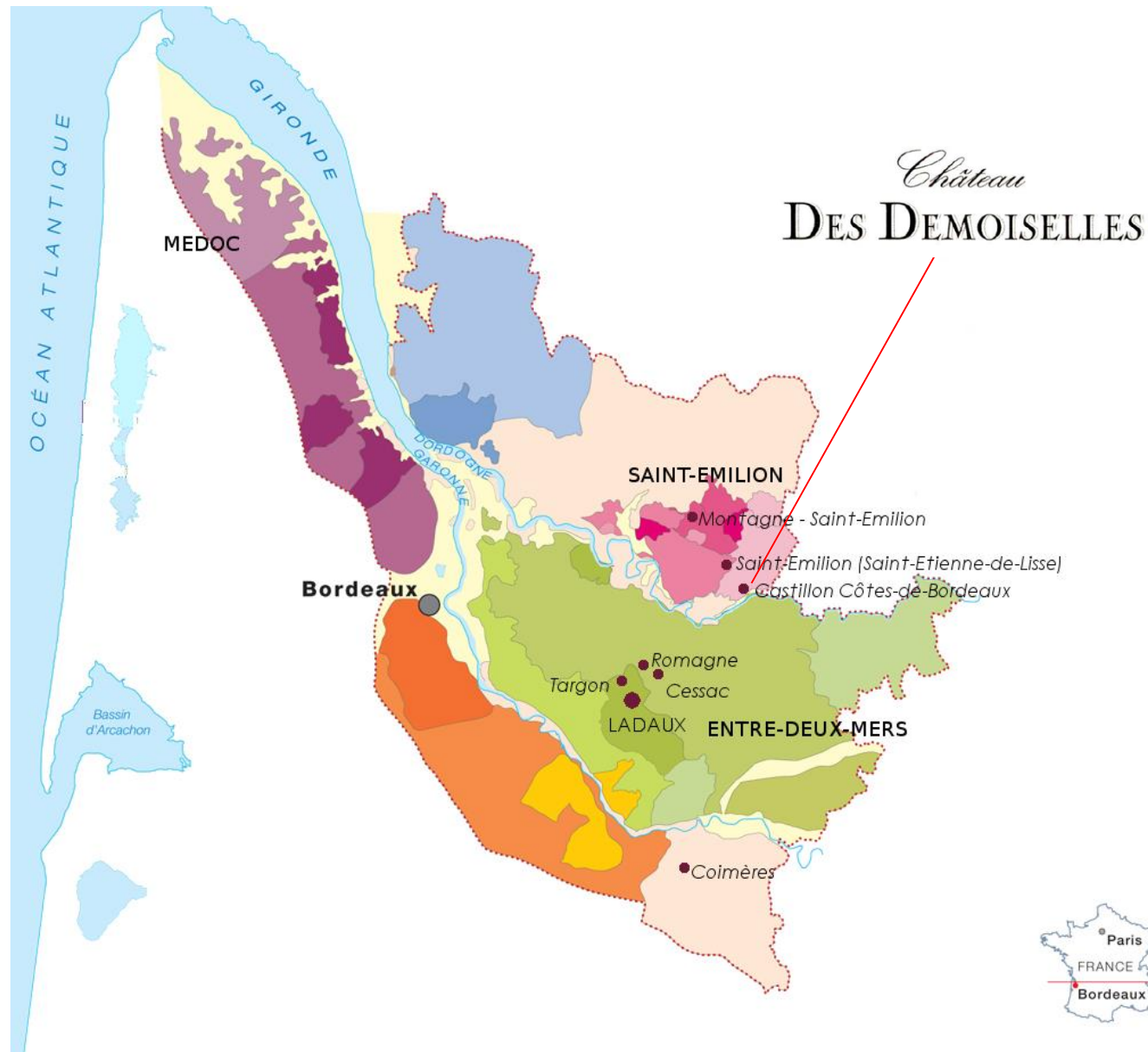


Château **DES DEMOISELLES**



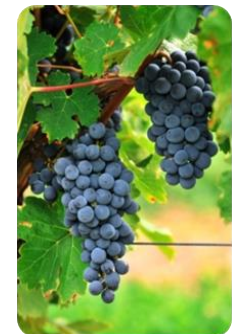
Château des Demoiselles liegt zwischen Saint-Émilion und Castillon-la-Bataille und ist eines unserer berühmtesten Weingüter, nicht nur aufgrund der Qualität seiner Weine, sondern auch aufgrund seiner historischen Bedeutung in der Geschichte Frankreichs. Der Name „Demoiselles“ geht auf das Ende des Mittelalters zurück, als das Anwesen von einer Gemeinschaft von Ordensschwestern verwaltet wurde, die Weinbau betrieben und den Kindern der Pfarrgemeinde ehrenamtlich Unterricht erteilten.





Château des Demoiselles liegt auf einem guten lehmhaltigen Terroir in der Appellation Castillon Côtes-de-Bordeaux. Das Weingut erstreckt sich über eine Rebfläche von 31 ha, die gemäß den Grundsätzen des nachhaltigen Weinbaus bewirtschaftet wird und mit Merlot- und Cabernet-Sauvignon-Reben bestockt ist.

Eine 4 ha große Parzelle namens „Peyrou“ liegt in unmittelbarer Nähe der AOC Saint-Émilion. Jedes Jahr wählen wir die besten Trauben aus dieser Parzelle aus und unterziehen sie einer separaten Vinifikation. Wir widmen uns mit höchster Sorgfalt und Aufmerksamkeit jedem einzelnen Jahrgang, den wir in kleiner Produktion in Eichenfässern zu einem großen Wein ausbauen: dem Réserve de Famille du Château des Demoiselles.



Château DES DEMOISELLES

Geschichte



Der Geschichte nach fand der Graf John Talbot, einer der englischen Anführer im Hundertjährigen Krieg, Unterschlupf auf Château des Demoiselles, bevor er in der entscheidenden Schlacht von Castillon im Jahr 1453 sowohl den Sieg als auch sein Leben verlor.



Später, gegen Ende des Mittelalters, ließ sich eine Gemeinschaft von Ordensschwestern auf dem Anwesen nieder. Sie betrieben Weinbau und erteilten den Kindern der Pfarrgemeinde ehrenamtlich Unterricht. Bei den „Demoiselles“ konnte man sicher sein, Hilfe und Rat zu finden.



Heute wird die Geschichte des Châteaus von unserer Familie fortgeführt, die das Weingut im Jahr 2001 übernahm. Philippe Ducourt und sein Neffe Bertrand haben die letzten zehn Jahre damit verbracht, sämtliche Weinberge neu zu bepflanzen. Außerdem wurde ein moderner Gärkeller gebaut, um das ganze Potenzial dieses Châteaus und seines außergewöhnlichen Terroirs zu entfalten.

AOC CASTILLON – CÔTES DE BORDEAUX 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 oder Edelstahltanks. 12 Monate lang in Holz. Anschließend Flaschenabfüllung und mindestens 12-monatige zusätzliche Reife in unseren Weinkellern.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 220 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Intensives Purpurrot.

Nase: Feine und komplexe Aromen von roten Früchten, Holz, Vanille und Mokka.

Gaumen: Verschmolzene Tannine, kräftige und komplexe Aromen, schöne Rondeur im Abgang.

Servierempfehlungen: Fleisch- und Wurstwaren, Tapas, dunkles Fleisch in Sauce oder vom Grill, Hartkäse.



AOC CASTILLON – CÔTES DE BORDEAUX

RÉSERVE DE FAMILLE

VINIFIKATION

Lese: Fröhnmorgens, wenn es noch kühl ist, und Selektion der besten Trauben des Weinguts.

Mazeration: 24- bis 48-stündige kalte Vorgärungsmazeration.

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

Ausbau: 12 Monate lang in Eichenfässern (zu 50 % neu, zu 50 % bereits für einen Wein benutzt). Anschließend Flaschenabfüllung und mindestens 24-monatige zusätzliche Reife in unseren Weinkellern.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 3 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Nase: Kraftvolle Mischung aus Aromen schwarzer Früchte, leicht vanilligen Holznoten und einem Hauch von Veilchen.

Gaumen: Der Anklang ist vollmundig und geprägt von reifen Früchten, die Tannine sind seidig. Zum Vorschein kommen Noten von gerösteten Haselnüssen, schwarzem Pfeffer und Gewürzen. Eine schöne, elegante und kraftvolle Struktur mit viel Länge.

Servierempfehlungen: Dunkles Fleisch vom Grill oder in Sauce, Wildfleisch, leicht würzige Gerichte, Käse, Schokoladendesserts.





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

www.ducourt.com