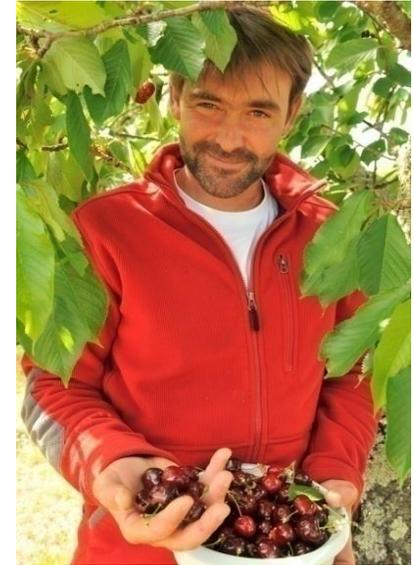
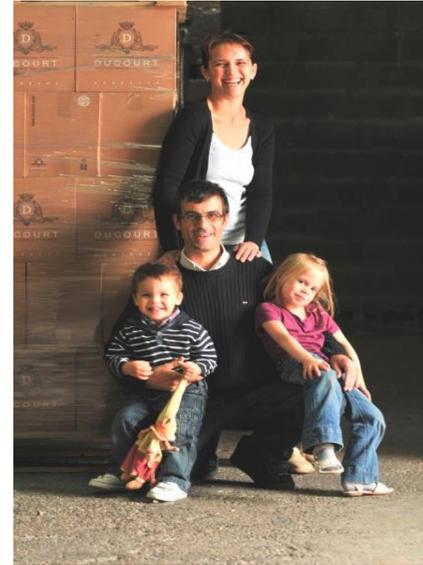


CHÂTEAU LA HARGUE

Dieses Weingut, das 1954 von unserem Großvater Henri Ducourt gekauft wurde, ist seit jeher für die Qualität seiner lieblichen Weißweine bekannt. Es profitiert von lehmhaltigen Böden, auf denen ausschließlich weiße Rebsorten wachsen, von der Nähe eines Wasserlaufs und von einer günstigen Sonnenausrichtung. Der Wechsel zwischen warmen Tagen und kalten Nächten verstärkt die aromatische Ausdruckskraft der Trauben. Ein großes Weißwein-Terroir, wie es für diese Gegend des Entre-Deux-Mers typisch ist.

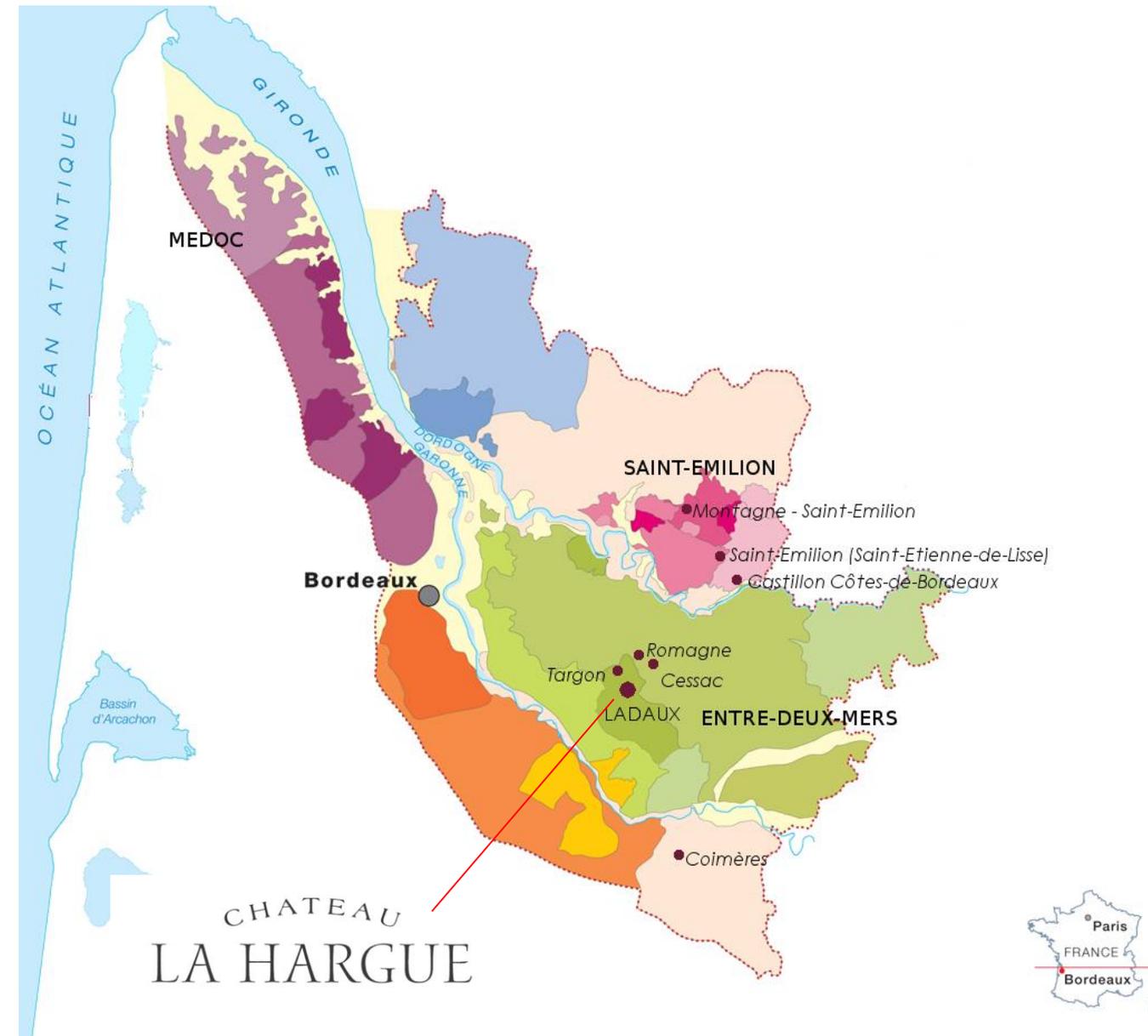


CHÂTEAU LA HARGUE

Lage

Château La Hargue liegt in Ladaux, der Wiege unserer Familie seit mehr als 200 Jahren. Es profitiert von einem kühlen lehmhaltigen Terroir und einer perfekten Sonnenausrichtung. Dieses besondere Terroir sorgt auf ganz natürliche Weise für Temperaturunterschiede zwischen warmen Tagen und kalten Nächten und fördert dadurch die aromatische Ausdruckskraft der weißen Trauben.

Rebfläche: 26 Hektar, die gemäß den Grundsätzen des nachhaltigen Weinbaus bewirtschaftet werden und ausschließlich mit weißen Rebsorten bestockt sind: Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris und Sémillon.



CHÂTEAU LA HARGUE

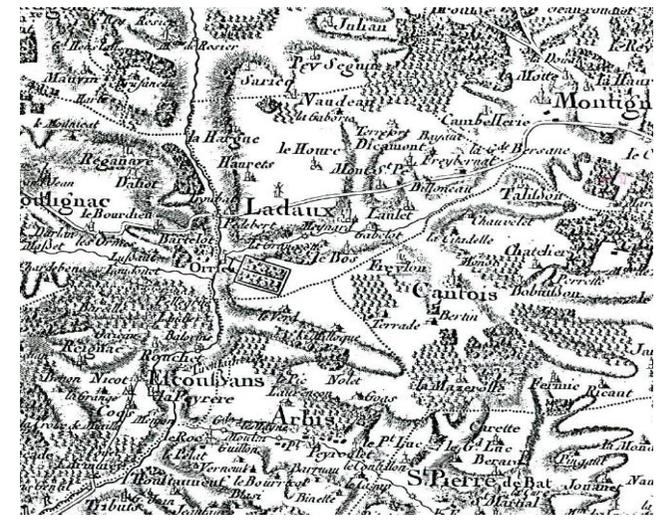
Geschichte

La Hargue stammt aus dem Altfranzösischen und verweist auf eine Schmiede. Hierher begaben sich die ortsansässigen Bauern, wenn ihre Hauspferde für die Arbeit auf den umliegenden Ackerflächen benutzt wurden.

Im 19. Jahrhundert verändert sich die Hauptaktivität des Anwesens: Der Anbau von Wein und Kirschen trat an den Platz. Zu dieser Zeit wurde das Gebäude renoviert und nahm seine aktuelle Form sowie die Bezeichnung „Château“ an.

1954 kaufte der damals junge Winzer Henri Ducourt das Weingut. Es sollte der erste Kauf einer langen Serie von Investitionen sein. Ursprünglich wurde auf dem Château süßer Weißwein produziert, doch unter seiner Führung und mit der Vergrößerung des Anwesens wurde die Produktion auf trockene Weiß-, Rosé- und Rotweine ausgeweitet.

Als Erinnerung an die Vergangenheit stehen auch heute noch Kirschbäume am Weg gegenüber dem Château.



CHÂTEAU LA HARGUE

Der Wein

AOC BORDEAUX BLANC MOELLEUX

VINIFIKATION

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

Mazeration: Mehrstündige Hülsenmischung je nach Reifezustand und Pressung.

Gärung: Kalter Start der alkoholischen Gärung (12 °C), später allmählicher Anstieg der Temperaturen auf 20 °C.

Ausbau: Auf Hefe in thermoregulierten Edelstahl tanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 80 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Glänzende hellgoldene Farbe.

Nase: Zarte Mischung aus Aromen von exotischen Früchten, Zitrusfrüchten und einer Spur Vanille.

Gaumen: Fein und elegant, perfekt ausgewogen, leicht und fruchtig.

Servierempfehlungen: Als Apéritif, zu Stopfleber, auf der Plancha gegrilltem Fisch, Blauschimmelkäse sowie süßen oder schokoladehaltigen Desserts.





PROPRIÉTAIRE
DU COURT
DEPUIS 1858



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

www.ducourt.com