

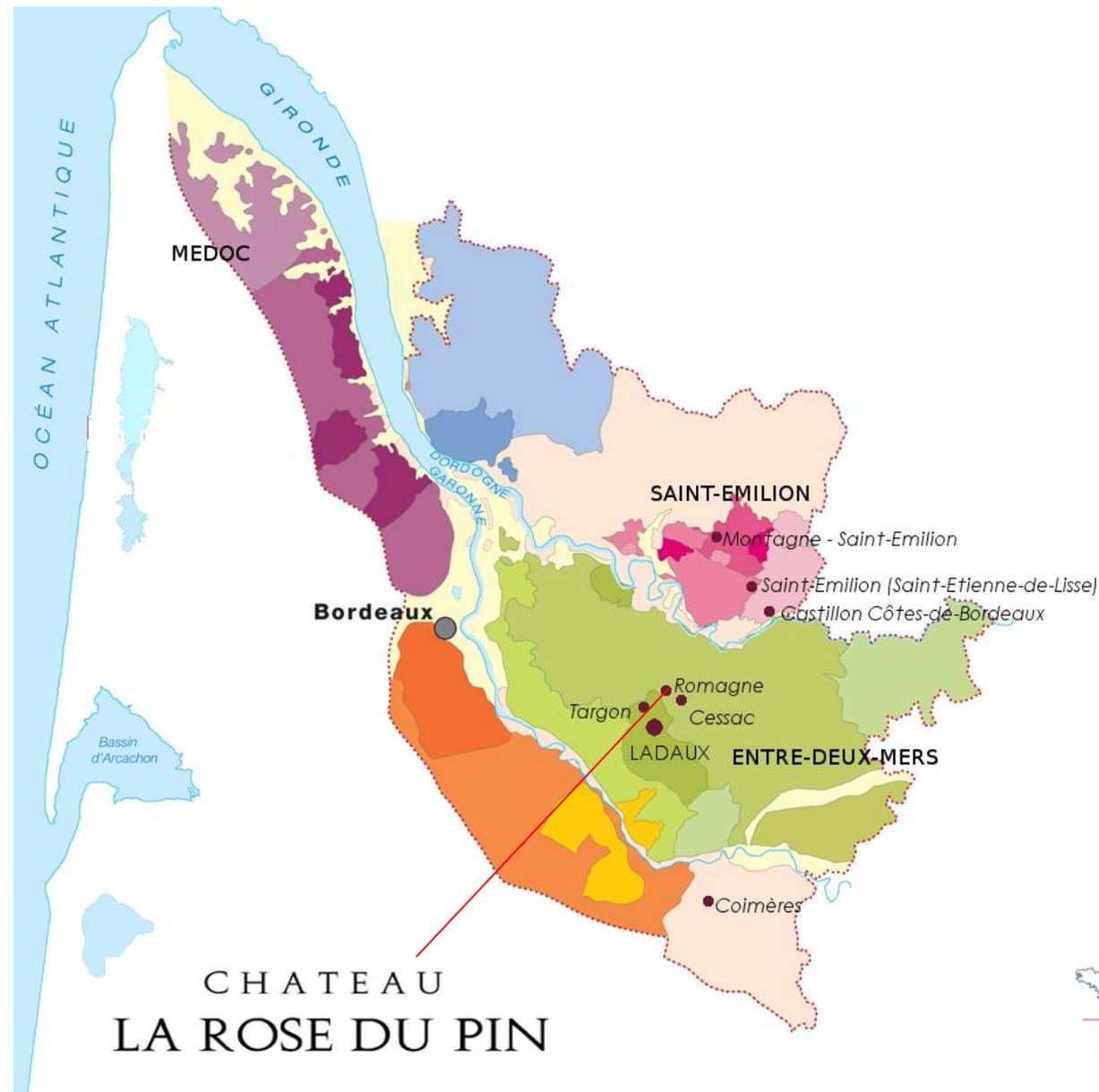
# CHATEAU LA ROSE DU PIN

Als passionierter Botanik-Liebhaber hat Henri Ducourt einen Riecher für die schönsten Terroirs im Entre-Deux-Mers. So begann er 1965, Rebparzellen auf einem bemerkenswerten Ton-Lehm-Plateau in der Nähe des Dorfes Romagne zu kaufen. Im Laufe der Jahre entstand so ein großes Anwesen zwischen den Orten namens „A la Rose“ und „Le Pin de Cornet“, das schließlich zu Château La Rose du Pin wurde.



# CHATEAU LA ROSE DU PIN

## Lage



Südöstlich von Bordeaux in der Appellation Entre-Deux-Mers, auf einem außergewöhnlichen Ton-Lehm-Plateau, das auf natürliche Weise durch ein dichtes Karstsystem drainiert wird. Zahlreiche Dolinen (im lokalen Dialekt „cahuges“ genannt) zeugen von der Aktivität dieses Systems, das eine tiefe Verwurzelung der Reben fördert und Jahr für Jahr Weine von hoher Qualität entstehen lässt.

Rebfläche: 55 ha, Bewirtschaftung gemäß den Grundsätzen des nachhaltigen Weinbaus.

- Rote Rebsorten (49 ha): Merlot und Cabernet Sauvignon
- Weiße Rebsorten (6 ha): Sauvignon blanc und Sémillon.



# CHATEAU LA ROSE DU PIN

Geschichte

Als passionierter Botanik-Liebhaber hat Henri Ducourt einen Riecher für die schönsten Terroirs im Entre-Deux-Mers. So beschloss er 1965, das Weingut La Rose du Pin in der Gemeinde Romagne zu gründen.

Die historischen Monumente der Gemeinde wie die Saint-Vivien-Kirche aus dem 13. Jahrhundert zeugen von einer langen und reichen Geschichte. Der Name Romagne deutet außerdem auf eine römische Besatzung des Ortes zur Zeit des spätrömischen Reiches hin.

Seit Menschengedenken wird hier Weinbau betrieben und es ist fast unmöglich, genau zu bestimmen, wann die ersten Weine in dieser Gegend produziert wurden.

Nach und nach kaufte die Familie Ducourt Parzellen in diesem kleinen Ort, sodass sich Château de la Rose du Pin heute über insgesamt 51 ha Weinberge erstreckt.



# CHATEAU LA ROSE DU PIN

Die Weine

AOC BORDEAUX SUPÉRIEUR 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 zwei- bis 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. 12-monatiger Ausbau in Holz. Anschließend Flaschenabfüllung und mindestens 12-monatige zusätzliche Reife in unseren Weinkellern.

**Durchschnittliche Jahresproduktion:** 72 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

## VERKOSTUNG

**Farbe:** Dunkelrot mit violetten Reflexen.

**Nase:** Offen und kräftig, harmonische Kombination von Heidelbeeraromen mit empyreumatischen, gegrillten und gerösteten Holznoten sowie einer Spur Menthol.

**Gaumen:** Runder Anklang, sehr lebendig mit tanninreicher Struktur. Hochwertige, dichte Substanz mit Aromen von reifen Früchten und geröstetem Kaffee. Ein langes und elegantes Finale.

**Servierempfehlungen:** Saucengerichte, Fleisch- und Wurstwaren, dunkles und helles Fleisch, Käse.



# CHATEAU LA ROSE DU PIN

Die Weine

AOC ENTRE-DEUX-MERS

VINIFIKATION

---

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

**Mazeration:** Mehrstündige Hülsenmaisung 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:** 36 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

---

**Farbe:** Hellgelb mit grünen Reflexen.

**Nase:** Typisches Bouquet mit Noten von Buchsbaum und Limette.

**Gaumen:** Ein lebhafter und schwungvoller Anklang, ausgeglichen durch schöne Rondeur. Gute aromatische Länge.

**Servierempfehlungen:** Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten.



# CHATEAU LA ROSE DU PIN

Die Weine

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 zwei- bis dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung. Malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks bei rund 18 °C.

**Ausbau:** In Eichenfässern und Edelstahltanks.

**Durchschnittliche Jahresproduktion:** 280 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

## VERKOSTUNG

---

**Farbe:** Glänzendes Purpurrot.

**Nase:** Intensiver Duft von Kirschen und anderen roten Früchten, Kakao und einer leichten Röstnote.

**Gaumen:** Weich und sanft im Anklang, Volumen und Körper in der Gaumenmitte. Im Abgang vermischen sich Fruchtaromen mit Noten von gerösteten Mandeln und Vanille. Ein feiner und harmonischer Wein.

**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](http://www.ducourt.com)