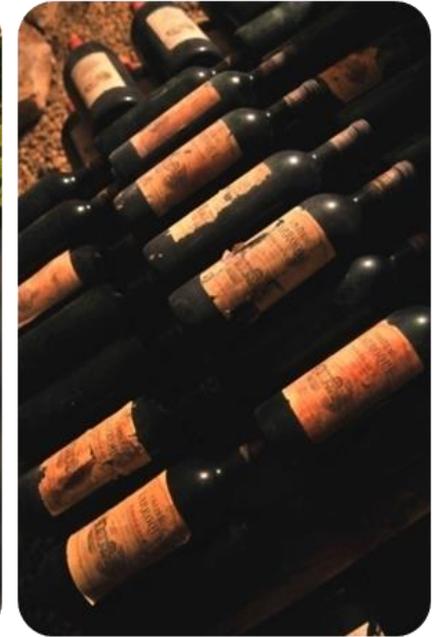


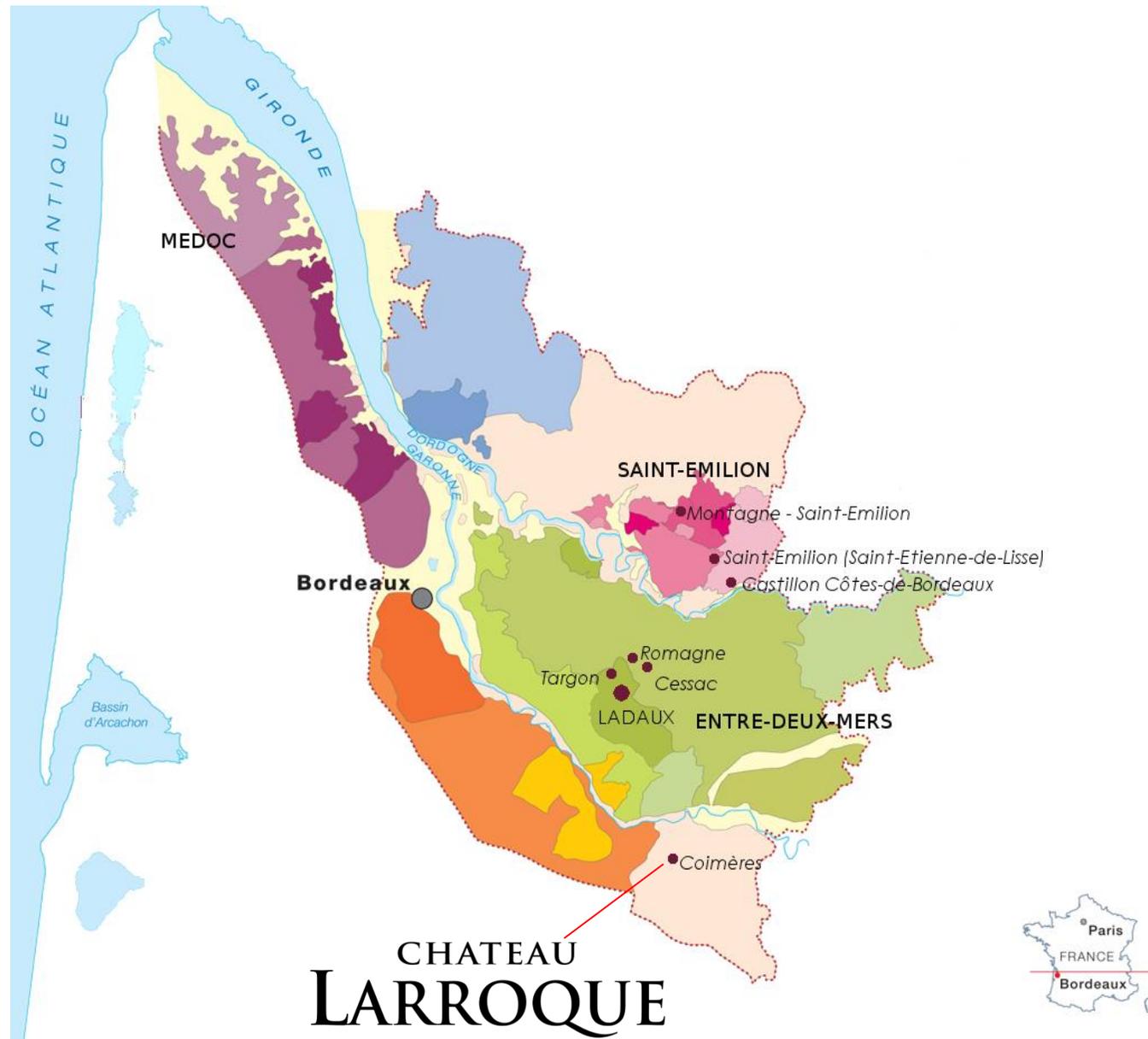
# CHATEAU LARROQUE

Marie Christine, die Tochter von Henri Ducourt, erwarb dieses prestigeträchtige Anwesen am linken Ufer, an der Grenze zu den Graves, im Jahr 1979. Die rund sechzig Hektar großen Weinberge wurden innerhalb von nur wenigen Jahren neu bepflanzt und das 1348 erbaute Château renoviert. Unsere Familie produziert hier heute hochwertige Weine in drei Farben: Rot, Weiß und Rosé.



# CHATEAU LARROQUE

Lage



Das an einem Hang am Eingang des Ortes Coimères gelegene Château Larroque profitiert von einem außergewöhnlichen Ton-Lehm-Terroir in der Appellation Bordeaux AOC.

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

- Rote Rebsorten (48 ha): Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc
- Weiße Rebsorten (7 ha): Sauvignon blanc und Colombard



# CHATEAU LARROQUE

## Geschichte

**1348:** Château Larroque wird mit der Genehmigung des Königs von England Edward III. von einem bei ihm im Dienst stehenden Ritter erbaut, der ihm seinen Namen „de La Roque“ gibt, der später zu „Larroque“ wird.

**1600:** Renovation des Anwesens durch die Architekten des Châteaux von Cadillac.

**1791:** Teilweise Zerstörung des Châteaux infolge der Französischen Revolution und anschließende Restaurierung.

**1860:** Das Anwesen umfasst 400 ha Wälder, Getreideflächen und Weinberge rund um das Château. Es wird von den Éditions Feret als Premier Cru der Gemeinde erwähnt.

**1875:** Tod der letzten Erbin des Châteaux. Kauf durch Henry Badieu, einen Journalisten in Bordeaux, daraufhin mehrere Besitzerwechsel.

**1979:** Kauf und Restaurierung des Weinguts durch die 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:** 80 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

#### VERKOSTUNG

---

**Farbe:** Dunkelrubinrot.

**Nase:** Aromen von reifen roten Früchten, ein Hauch von Veilchen, vermischt mit würzigeren Noten.

**Gaumen:** Ein sanfter und fruchtiger Anklang, schöne aromatische Länge.

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



# CHATEAU LARROQUE

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 Edelstahl tanks, gefolgt von einer sanften dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein. Malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahl tanks bei rund 18 °C.

**Ausbau:** In Eichenfässern und Edelstahl tanks. 12-monatiger Ausbau in Holz. Anschließend Flaschenabfüllung und mindestens 12-monatige zusätzliche Reife in unseren Weinkellern.

**Durchschnittliche Jahresproduktion:** 300 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

**Farbe:** Dunkles Granatrot.

---

**Nase:** Rote Früchte, Mandeln und Haselnüsse mit diskreter Vanille.

**Gaumen:** Der seidige und samtige Anklang offenbart eine schöne, dichte und gut strukturierte Substanz mit Aromen von Fruchtgelee und Süßholz, vermischt mit Röstnoten und einem eleganten Finale.

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



### AOC BORDEAUX BLANC

#### 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:** 50 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

#### VERKOSTUNG

---

**Farbe:** Hellgelb mit grünen Reflexen.

**Nase:** Komplexes Bouquet von weißen Blumen, exotischen Früchten, Zitrusfrüchten und Buchsbaum, begleitet von einem Hauch von Mineralität.

**Gaumen:** Aromatisch mit schönem Volumen und angenehmer Frische, untermalt von anhaltenden Aromen säuerlicher Früchte.

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



### AOC BORDEAUX ROSÉ

#### 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:** 30 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

#### VERKOSTUNG

---

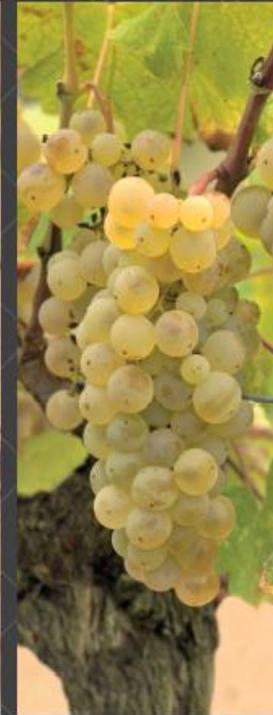
**Farbe:** Hellrosa mit brillanten Reflexen.

**Nase:** Aromen roter Johannisbeeren, untermalt von floralen Noten.

**Gaumen:** Fruchtig, gefällig mit rundem und geschmeidigem Körper.

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