



# CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

BORDEAUX ROUGE



Das Château dieses großen historischen Anwesens im Entre-Deux-Mers, das im Jahr 1973 von unserer Familie erworben wurde, überblickt einen Weinberg in südlicher Hanglage. Diese besondere Topologie in Verbindung mit einem ton- und kalkhaltigen Boden fördert die natürliche Drainage und begünstigt die optimale Reife der Trauben.

## WEINBERGE

**Region:** Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

**Rebfläche:** 36,5 ha

**Boden:** Ton-Kalk

**Sortenbestand:** Merlot, Cabernet Sauvignon

**Anbaumethode:** Nachhaltiger Weinbau, Guyot-Schnitt, Bodenbegrünung, Entlauben, grüne Lese

**Weinbauverantwortlicher:** Philippe Ducourt

## 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:** 50 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

## VERKOSTUNG

**Farbe:** Intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

**Nase:** Schöne Aromen reifer schwarzer Früchte, Noten von Kaffee und Vanille.

**Gaumen:** Körperreich und vollmundig, weiche Tannine, holzige Noten, langes Finale.

**Servierempfehlungen:** Fleisch- und Wurstwaren, Grilladen, dunkles Fleisch, würzige Gerichte, Käse.