



CHÂTEAU LA HARGUE

BORDEAUX BLANC MOELLEUX



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.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

Rebfläche: 26 ha

Boden: Lehmhaltig

Sortenbestand: Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sémillon

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

Weinbauerantwortlicher: Philippe Ducourt

VINIFIKATION

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

Mazeration: Mehrstündige Hülsenmaischung je nach Reifezustand und Pressung.

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

Ausbau: Auf Hefe in thermoregulierten Edelstahltanks.

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, süßen oder schokoladenhaltigen Desserts, Blauschimmelkäse.