



# CHATEAU LA ROSE DU PIN

ENTRE-DEUX-MERS



Als passionierter Botanik-Liebhaber hat Henri Ducourt einen Riecher für die schönsten Terroirs im Entre-Deux-Mers. So begann er 1965, Rebparzellen auf einem außergewöhnlichen 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.

## WEINBERGE

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

**Rebfläche:** 6 ha

**Boden:** Ton-Lehm

**Sortenbestand:** Sauvignon Blanc, Sémillon

**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:** 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.