



CHATEAU LARROQUE

BORDEAUX BLANC



Marie Christine, die Tochter von Henri Ducourt, erwarb dieses prestigeträchtige Anwesen am linken Garonne-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.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, linkes Ufer, Frankreich

Rebfläche: 6,8 ha

Boden: Ton-Lehm

Sortenbestand: Sauvignon Blanc, Colombard

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 Hülsenmaischung 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.