



CHATEAU LARROQUE

BORDEAUX ROSÉ



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: 4 ha

Boden: Ton-Lehm

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: 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: 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.

