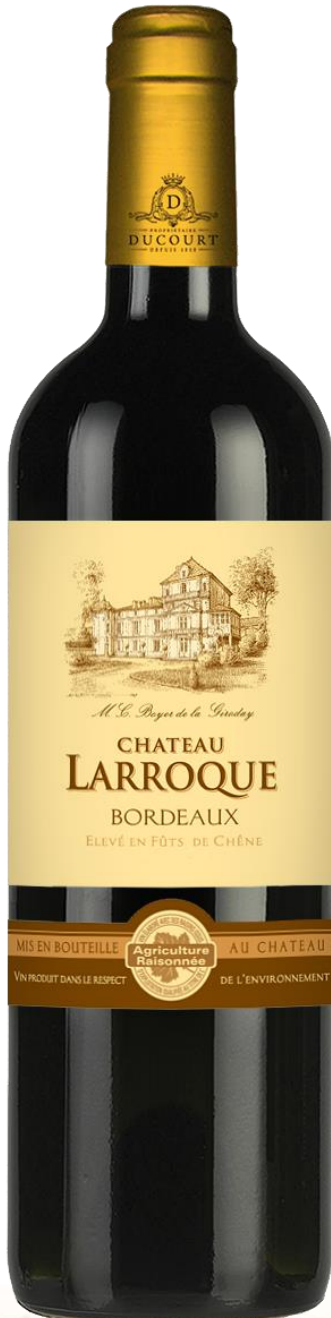




CHATEAU LARROQUE

BORDEAUX ROUGE



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: 46,2 ha

Boden: Ton-Lehm

Sortenbestand: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

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 und malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks bei rund 18 °C.

Ausbau: In Eichenfässern und Edelstahltanks. 12-monatiger Ausbau in Holz. Anschließende Flaschenabfüllung und mindestens 12-monatige zusätzliche Reife in unseren Weinkellern.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 300 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Dunkles Granatrot.

Nase: Rote Früchte, Mandeln und Haselnüsse mit diskreter Vanille.

Gaumen: Der seidige und samtige Anklang offenbart eine schöne, dichte und gut strukturierte Substanz mit Aromen von Fruchtgelee und Süßholz, vermischt mit Röstnoten und einem eleganten Finale.

Servierempfehlungen: Fleisch- und Wurstwaren, Tapas, dunkles Fleisch, helles Fleisch, Käse.