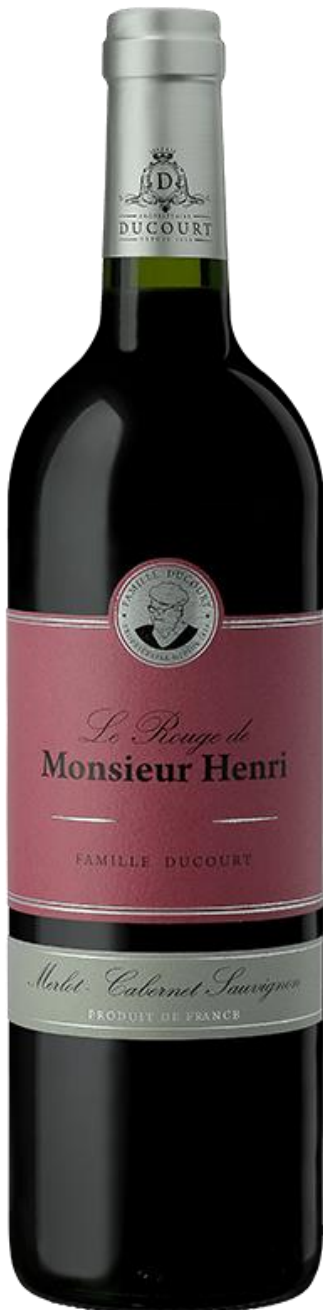


# Le Rouge de Monsieur Henri

VIN DE FRANCE

Henri Ducourt hat uns seinen Unternehmergeist vererbt. Er hat uns gelehrt, mit der Kombination aus althergebrachtem gesundem Menschenverstand und modernen Techniken das Beste aus jedem Terroir zu holen, eine Arbeitsphilosophie, die wir uns fortzusetzen bemühen, um genussvolle, authentische und erschwingliche Weine zu erzeugen. Seinen Ruhestand verbringt er auf Château d'Haurets, seinem letzten „Coup de Coeur“. Er hat diese alte Chartreuse restauriert und mit viel Geduld zahlreiche Rosensträucher und Bäume rund um das Château gepflanzt. So hat er es in ein einladendes Haus verwandelt, in dem wir gerne zusammenkommen. Anlässlich seines 85. Geburtstages wollten wir ihm danken und haben ihm zu Ehren diese originellen Weine kreiert. Für ihre Aufmachung haben wir uns von den leuchtenden Farben einiger der Rosen, die in seinem Garten wachsen, inspirieren lassen.



## WEINBERGE

---

**Region:** Bordeaux, Frankreich

**Boden:** Ton-Kalk

**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:** Anfängliche 4- bis 8-stündige Warmmazeration.

**Gärung:** Alkoholische und malolaktische Gärung bei rund 24 °C in thermoregulierten Edelstahltanks. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein. Abbruch der Gärung durch Kälte, wenn ein optimales Alkohol-Zucker-Verhältnis erreicht ist.

**Ausbau:** In thermoregulierten Edelstahltanks.

**Durchschnittliche Jahresproduktion:** 100 000 Flaschen

**Önologe:** Jérémy Ducourt

## VERKOSTUNG

---

**Farbe:** Dunkelrot mit purpurnen Reflexen

**Nase:** Schöne Aromen reifer Früchte mit Gewürz- und Röstnoten.

**Gaumen:** Intensiver Anklang, fleischiger und vollmundiger Gaumen, köstlich-leichte Tannine, weiches Finale.

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

**Ein Wein für gesellige Momente!**

[www.ducourt.com](http://www.ducourt.com)