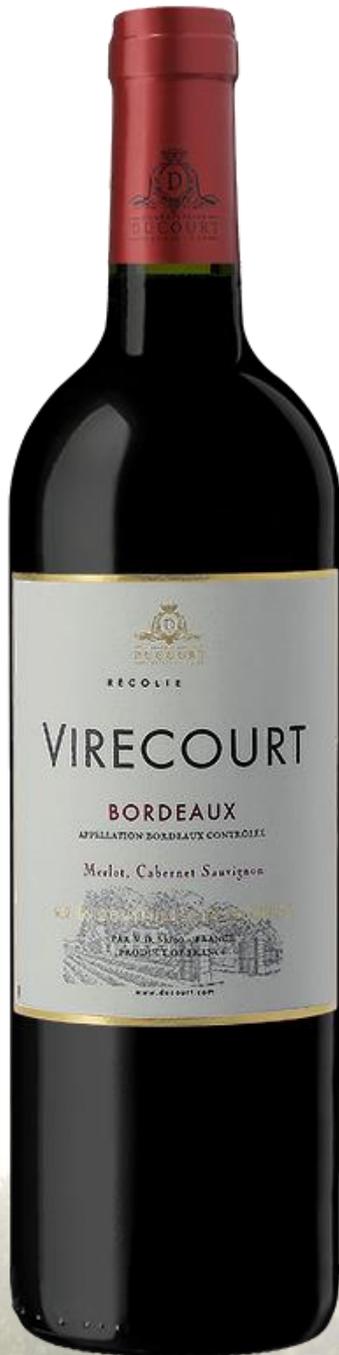




VIRECOURT

BORDEAUX ROUGE



Das in der Gemeinde Romagne gelegene Château de Virecourt war der erste „Coup de Coeur“ von Bernard Ducourt, der das Anwesen 1971 mit der Hilfe seines Vaters Henri kaufte. Aufgrund der Zuflüsse der Dordogne und der Garonne, die zahlreiche Täler in der Gegend gegraben haben, ist die Landschaft relativ hügelig. Das Anwesen profitiert von einem ton- und lehmhaltigen Terroir und einer für die Reife der Trauben günstigen Sonnenausrichtung.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

Rebfläche: 15 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: 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. Malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks bei rund 18 °C.

Ausbau: In Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 110 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Glänzendes Rubinrot.

Nase: Schöne Aromen von roten Früchten und Vanillenoten.

Gaumen: Körperreich, rund und geschmeidig. Schöne Balance.

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