

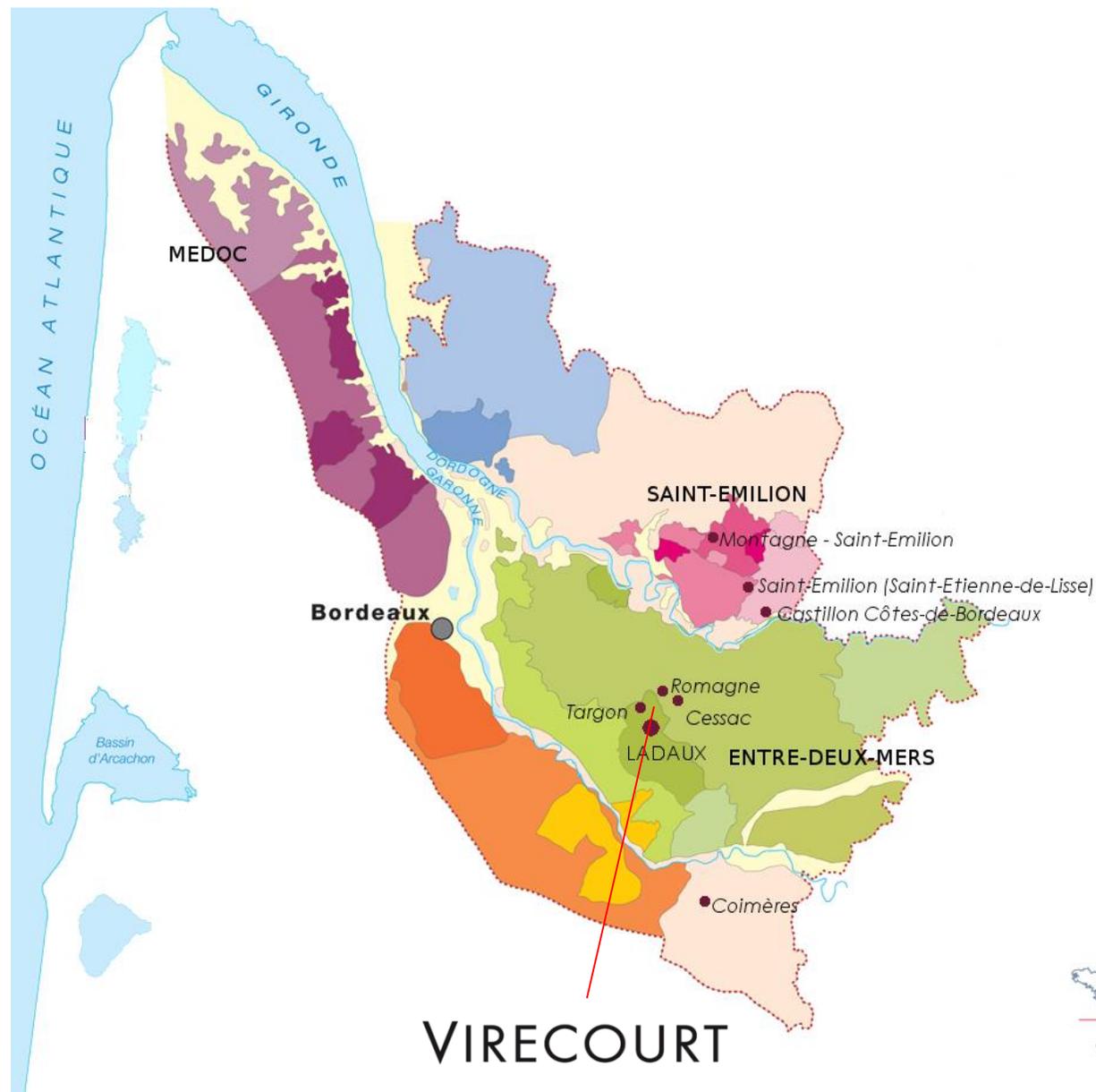
VIRECOURT

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.



VIRECOURT

Lage



Château de Virecourt liegt in Romagne mitten im Entre-Deux-Mers. 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.

Rebfläche: 50 ha, Bewirtschaftung gemäß den Grundsätzen des nachhaltigen Weinbaus.

- Rote Rebsorten (45 ha): Merlot und Cabernet Sauvignon
- Weiße Rebsorten (5 ha): Sauvignon und Colombard



Nach einem Abschluss in Weinbau und Önologie beschloss Bernard Ducourt, den Unternehmergeist seines Vaters nachzuahmen. Er kaufte ein paar von Kastanienwäldern umgebene Weinbergparzellen an einem Ort namens „Virecourt“ und erntete dort seine ersten Trauben.

Die benachbarten Parzellen gehörten anderen Familienmitgliedern und wurden bei der Erbschaft in das Anwesen integriert.

Mit den Jahren vergrößerte sich das Weingut, doch der kleine Wald blieb bestehen. Sowohl Familie als auch Freunde sammeln hier im Herbst Kastanien und Pilze und verwöhnen einander mit köstlichen Essen.



AOC BORDEAUX ROUGE

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.



AOC BORDEAUX BLANC

VINIFIKATION

Lese: Mechanische Lese der Trauben frühmorgens, wenn es noch kühl ist.

Mazeration: Mehrstündige Hülsenmaisung je nach Reifezustand 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: 36 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

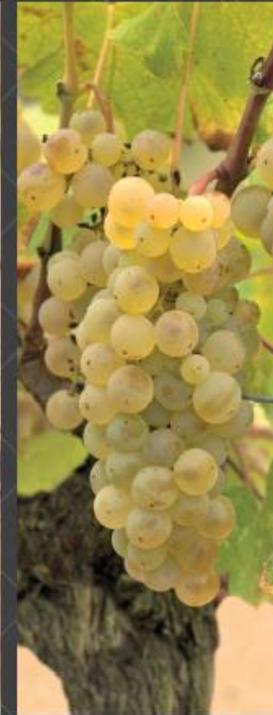
Farbe: Ein glänzendes Hellgelb.

Nase: Weiße Blumen, Buchsbaum und Zitrusfrüchte.

Gaumen: Offener Anklang, gefolgt von Volumen, Vollmundigkeit und schöner Aromenintensität.

Servierempfehlungen: Als Aperitif, zu Fisch und Meeresfrüchten.





BORDEAUX - ENTRE-DEUX-MERS - BORDEAUX SUPÉRIEUR
CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX - MONTAGNE SAINT-EMILION
SAINT-EMILION

www.ducourt.com