



# CHÂTEAU MONEY

BORDEAUX ROUGE



Au cœur de l'Entre Deux Mers, toutes les parcelles de ce domaine sont situées entre 80m et 110m d'altitude sur les hauteurs de Targon et à proximité des vestiges de la Commanderie de Montarouch. Un témoignage d'une riche histoire locale.

## VIGNOBLE

**Région :** Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

**Surface:** 18 hectares

**Sol :** Argilo-limoneux

**Encépagement:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

**Culture:** Conduite en culture raisonnée, taille guyot, sol enherbé, effeuillage, vendanges en vert

**Responsable du vignoble :** Philippe Ducourt

## VINIFICATION

**Récolte :** Ramassage mécanique des raisins tôt le matin, au frais

**Macération :** Macération préfermentaire à froid de 24 à 48 heures

**Fermentation :** Fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées autour de 26°C puis cuvaison douce pendant 3 semaines à 30°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C

**Elevage :** Cuves inox

**Production annuelle moyenne :** 100 000 bouteilles

**Oenologue :** Jérémy Ducourt

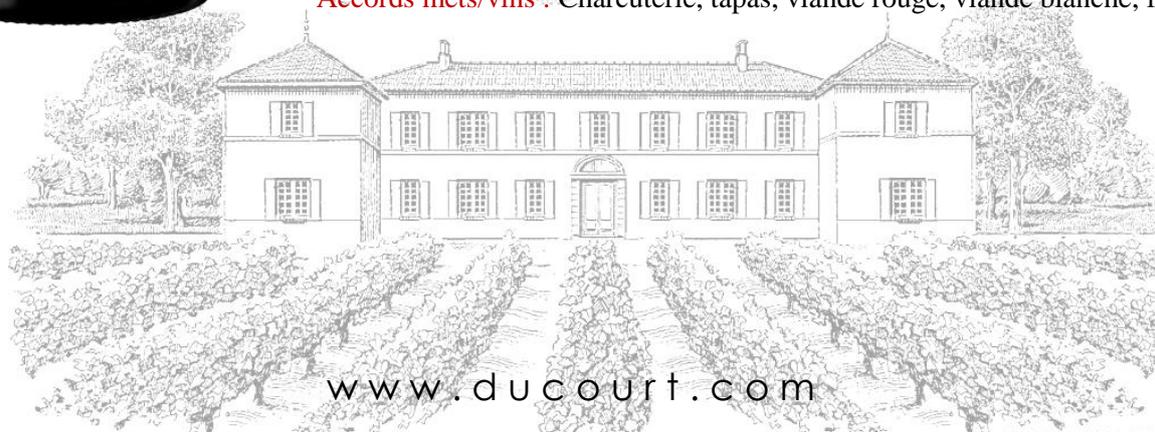
## DEGUSTATION

**Robe :** Rouge foncé avec une teinte violacée

**Nez :** Arômes agréables de cerise et de mûre avec une note finale d'épices.

**Bouche :** Belle rondeur avec des tanins souples et délicats, fin de bouche soyeuse

**Accords mets/vins :** Charcuterie, tapas, viande rouge, viande blanche, fromages



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