



# CHATEAU LARROQUE

BORDEAUX BLANC



C'est en 1979 que Marie-Christine, fille d'Henri Ducourt, achète cette prestigieuse propriété située sur la rive gauche, en bordure des Graves. Le vignoble d'une soixantaine d'hectares fut replanté en quelques années seulement et le Château, construit en 1348, rénové. Notre famille y produit désormais des vins de grande qualité sur 3 couleurs: rouge, blanc et rosé.

## VIGNOBLE

---

**Région :** Bordeaux, Rive Gauche, France

**Surface :** 6,8 Ha

**Sol :** Argilo-limoneux

**Encépagement :** Sauvignon Blanc

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

**Responsable du Vignoble :** Philippe Ducourt

## VINIFICATION

---

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

**Macération :** Macération pelliculaire pendant quelques heures et pressurage

**Fermentation :** Démarrage de la fermentation alcoolique à froid (12°C) puis remontée des températures pour une fin de fermentation à 20°C

**Elevage :** Sur lies en cuves inox thermorégulées

**Production annuelle moyenne :** 50 000 bouteilles

**Oenologue :** Jérémy Ducourt

## DÉGUSTATION

---

**Robe :** Jaune pâle aux reflets verts

**Nez :** Bouquet complexe de fleurs blanches, de fruits exotiques, d'agrumes et de buis, agrémenté d'une pointe de minéralité

**Bouche :** Aromatique, d'un beau volume avec une fraîcheur plaisante, portée par des saveurs persistantes de fruits acidulés

**Accords mets/vins :** Apéritif, poisson, fruits de mer