



CHATEAU LARROQUE

BORDEAUX ROUGE SUPÉRIEUR



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 : 46,2 Ha

Sol : Argilo-limoneux

Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Méthode Culturelle : 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 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 et fermentation malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 18°C.

Elevage : en fûts de chêne et en cuves inox. Elevage sous bois pendant 12 mois. Mise en bouteille puis vieillissement dans nos caves pendant au moins 12 mois supplémentaires.

Production annuelle moyenne : 300 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Grenat soutenu

Nez : Fruits rouges, amande et noisette, discrètement vanillé

Bouche : Le soyeux et le velouté de l'attaque révèlent une matière de qualité, dense, bien structurée, aux arômes de pâtes de fruits et de réglisse mêlés à des notes toastées, et à la finale élégante.

Accords mets/vins : Charcuterie, tapas, viandes rouges, viandes blanches, fromages