



CHATEAU LA ROSE DU PIN

ENTRE-DEUX-MERS



Passionné de botanique, Henri Ducourt a le nez pour dénicher les beaux terroirs de l'Entre-Deux-Mers. C'est ainsi qu'en 1965, il commence à acheter des parcelles de vignes près du village de Romagne sur un remarquable plateau argilo-limoneux. Au fil des années, une grande propriété se constitue entre les lieux-dits « A La Rose » et « le Pin de Cornet » donnant naissance au Château La Rose du Pin.

VIGNOBLE

Région : Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

Surface : 6 Ha

Sol : Argilo-Limoneux

Encépagement : Sauvignon Blanc, Sémillon

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 selon état de maturité 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 : 36 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Jaune pâle aux reflets verts

Nez : Bouquet typé de buis et de citron vert

Bouche : Une attaque vive et tonique, équilibrée par une belle rondeur. Bonne persistance aromatique.

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