



# CHATEAU LARROQUE

BORDEAUX ROUGE



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.

**Production annuelle moyenne :** 80 000 bouteilles

**Oenologue :** Jérémy Ducourt

## DÉGUSTATION

**Robe :** Rubis foncé

**Nez :** Arômes de fruits rouges mûrs, une pointe de violette, entremêlés à des notes plus épicées

**Bouche :** Une attaque douce et fruitée, belle persistance aromatique

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