

Le Rouge de Monsieur Henri

VIN DE FRANCE

Henri Ducourt nous a transmis sa passion d'entreprendre. Il nous a appris à tirer le meilleur de chaque terroir en alliant le bon sens d'autrefois aux techniques actuelles, une philosophie de travail que nous nous efforçons de perpétuer afin d'élaborer des vins de plaisir, authentiques et abordables. A sa retraite, il s'est installé à Haurets, son dernier coup de cœur. Il a restauré l'ancienne chartreuse et a patiemment planté autour du Château de nombreux rosiers et arbres. Il en a fait une chaleureuse maison où nous avons plaisir à tous nous retrouver. Pour ses 85 ans, nous avons souhaité le remercier et lui rendre hommage : ces vins atypiques lui sont dédiés. Nous les avons habillés aux couleurs éclatantes de certaines des roses qui poussent dans son jardin.



VIGNOBLE

Région : Bordeaux, France

Sol : Argilo-Calcaire

Encépagement : Merlot, Cabernet Sauvignon

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 initiale à chaud entre 4 à 8 heures.

Fermentation : Fermentation alcoolique et malolactique en cuves inox thermorégulées autour de 24°C. Ecoulage et pressurage, séparation des jus de goutte et de presse. Arrêt de la fermentation par le froid lorsque l'équilibre alcool/sucre est optimal.

Élevage : en cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne : 100 000 bouteilles

Oenologue : Jérémy Ducourt

DÉGUSTATION

Robe : Rouge foncé aux reflets pourpres

Nez : jolis arômes de fruits mûrs, épicés et des notes torréfiées

Bouche : attaque intense, bouche charnue et ample, tanins légers et gourmands, finale souple.

Accords mets/vin : Charcuterie, tapas, viandes rouges, fromages

Un vin de partage !

www.ducourt.com