



# VIRECOURT

BORDEAUX ROSE



Situé sur la commune de Romagne, le Château de Virecourt fut le premier coup de cœur de Bernard Ducourt, qui a acheté la propriété avec l'aide de son père, Henri, en 1971. Le paysage viticole y est relativement vallonné, les affluents de la Dordogne et de la Garonne ayant creusé de nombreuses vallées dans la région. La propriété profite d'un terroir argilo-limoneux et d'une belle exposition au soleil pour la maturité des raisins.

## VIGNOBLE

**Région :** Bordeaux, Entre-Deux-Mers, France

**Surface :** 5 Ha

**Sol :** Argilo-Limoneux

**Encépagement :** Merlot, Cabernet Sauvignon

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

**Responsable du Vignoble :** Philippe Ducourt

## VINIFICATION

**Ramassage :** Ramassage mécanique 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 :** 20 000 bouteilles

**Oenologue :** Jérémy Ducourt

## DÉGUSTATION

**Robe :** Rose cerise

**Nez :** petits fruits rouges et notes de fleurs

**Bouche :** Attaque fraîche, jolie rondeur gourmande en bouche, fruits des bois, agrumes et buis. Finale douce et harmonieuse.

**Accords mets/vins :** Apéritif, charcuterie, poisson, pizza, volaille