



CHATEAU DE BEAUREGARD-DUCOURT

BORDEAUX ROUGE



Das Château dieses großen historischen Anwesens im Entre-Deux-Mers, das im Jahr 1973 von unserer Familie erworben wurde, überblickt einen Weinberg in südlicher Hanglage. Diese besondere Topologie in Verbindung mit einem ton- und kalkhaltigen Boden fördert die natürliche Drainage und begünstigt die optimale Reife der Trauben.

WEINBERGE

Region: Bordeaux, Entre-Deux-Mers, Frankreich

Rebfläche: 36,5 ha

Boden: Ton-Kalk

Sortenbestand: Merlot, Cabernet Sauvignon

Anbaumethode: Nachhaltiger Weinbau, Guyot-Schnitt, Bodenbegrünung, Entlauben, grüne Lese

Weinbauverantwortlicher: Philippe Ducourt

VINIFIKATION

Lese: Mechanische Lese der Trauben frühmorgens, wenn es noch kühl ist.

Mazeration: 24- bis 48-stündige kalte Vorgärungsmazeration.

Gärung: Alkoholische Gärung bei rund 26 °C in thermoregulierten Edelstahltanks, gefolgt von einer sanften dreiwöchigen Maischegärung bei 30 °C. Abstich und Pressung, Trennung von Vorlauf und Presswein. Malolaktische Gärung in thermoregulierten Edelstahltanks bei rund 18 °C.

Ausbau: In Eichenfässern und Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 50 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Intensives Rubinrot mit purpurnen Reflexen.

Nase: Schöne Aromen reifer schwarzer Früchte, Noten von Kaffee und Vanille.

Gaumen: Körperreich und vollmundig, weiche Tannine, holzige Noten, langes Finale.

Servierempfehlungen: Fleisch- und Wurstwaren, Grilladen, dunkles Fleisch, würzige Gerichte, Käse.