

Le Blanc de Monsieur Henri

BORDEAUX BLANC

Henri Ducourt hat uns seinen Unternehmergeist vererbt. Er hat uns gelehrt, mit der Kombination aus althergebrachtem gesundem Menschenverstand und modernen Techniken das Beste aus jedem Terroir zu holen, eine Arbeitsphilosophie, die wir uns fortzusetzen bemühen, um genussvolle, authentische und erschwingliche Weine zu erzeugen. Seinen Ruhestand verbringt er auf Château d'Haurets, seinem letzten „Coup de Coeur“. Er hat diese alte Chartreuse restauriert und mit viel Geduld zahlreiche Rosensträucher und Bäume rund um das Château gepflanzt. So hat er es in ein einladendes Haus verwandelt, in dem wir gerne zusammenkommen. Anlässlich seines 85. Geburtstages wollten wir ihm danken und haben ihm zu Ehren diese originellen Weine kreiert. Für ihre Aufmachung haben wir uns von den leuchtenden Farben einiger der Rosen, die in seinem Garten wachsen, inspirieren lassen.



WEINBERGE

Region: Bordeaux, Frankreich

Boden: Ton-Kalk

Sortenbestand: Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris

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: Mehrstündige Hülsenmischung je nach Reifezustand und Pressung.

Gärung: Kalter Start der alkoholischen Gärung (12 °C), später Anstieg der Temperaturen bis zu einem Abschluss der Gärung bei 20 °C. Abbruch der Gärung durch Kälte, wenn ein Alkoholgehalt von 11,5 % erreicht ist.

Ausbau: Auf Hefe in thermoregulierten Edelstahltanks.

Durchschnittliche Jahresproduktion: 200 000 Flaschen

Önologe: Jérémy Ducourt

VERKOSTUNG

Farbe: Glänzende hellgoldene Farbe.

Nase: Frisch und fruchtig, dezente Aromen von reifen Früchten, Pfirsich und Zitronenschale.

Gaumen: Fruchtig und elegant, schöne Rondeur in der Gaumenmitte, die ihm Balance und Eleganz verleiht.

Servierempfehlungen: Als Apéritif, zu Fisch oder Meeresfrüchten, Blauschimmelkäse und süßen Desserts.

Ein Wein für gesellige Momente!

www.ducourt.com